CE Manual (XM - E)

Distribuidor automático

[XM]

Manual de instalación y mantenimiento

Vers. 4 (flash electronics) - 29/03/2004

MAN1400102

DISPLAY

TECLADO DE SELECCION

CERRADURA

ESTACION DE VASOS

TAPA SUPERIOR

CONTENEDORES SOLUBLES

SALIDAS DE PRODUCTOS

CUERPO BATIDOR

SOPORTE TUBOS

CONTENEDOR DE RECOGIDA DE DESECHOS LIQUIDOS

INDICE

1 DATOS TÉCNICOS 5

2 INTRODUCCIÓN 6

3 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA 8

4 ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN 10

5 CONCEPTOS BÁSICOS DE FUNCIONAMIENTO 11

6 TRANSPORTE 15

7 DESEMBALAJE 15

8 COLOCACIÓN 16

9 CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA Y A LA RED ELÉCTRICA 16

10 CÓMO ACTIVAR O DESACTIVAR EL DISTRIBUIDOR 18

11 OPERACIONES PRELIMINARES 20

12 PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR 28

13 PLANTEAMIENTO DE SISTEMAS DE PAGO 50

14 OPERACIONES DE LIMPIEZA Y CARGA 51

15 MANTENIMIENTO ORDINARIO Y PREVENTIVO 53

16 SALIDA DE SERVICIO 60

17 OTRAS ADVERTENCIAS PARA EL OPERADOR 61

18 SOLUCION DE PROBLEMAS COMUNES 62

1 Datos Técnicos

DIMENSIÓNES

Alto 745 mm – 845 mm

Ancho 410 mm

Largo 550 mm

PESO

Da 44 Kg. a 51 Kg. c.a.

CONEXIÓN HÍDRICA (para versiones con conexiòn a red)

AR - A red:

Presión entre 0,01 Mpa y 0,08 Mpa (entre1 y 8 bar)

Racor 3/4” gas hembra

CONEXIÓN ELÉCTRICA

230 V ~ 50/60 Hz Consumo: entre 1250 W y 1900 W según las versiones.

120 V ~ 50/60 Hz Consumo: 1250 W

NIVEL DE PRESIÓN SONORA PESADO A

< 70 dB, inseguridad 1,5 dB

1.1 Informaciones de copyright

© Rhea Projects S.p.A. - Reservados todos los derechos

El presente documento contiene informaciones confidenciales de propiedad de Rhea Projects S.p.A., el contenido de este documento no puede divulgarse, copiarse o duplicarse a favor de terceros, en ninguna forma, total o parcial sin previa autorización por escrito de Rhea Projects S.p.A.

El uso, la duplicación o divulgación de las informaciones técnicas contenidas en este documento pueden ser tuteladas por Rhea Projects S.p.A. a través de la ley.

Editor/Fabricante: Rhea Projects S.p.A., via Trieste 49, I-21042, Caronno Pertusella (VA), Italia.

ESTE MANUAL DEBE ESTAR GUARDADO DENTRO DEL DISTRIBUIDOR.

Manual de Instalación y Mantenimiento del distribuidor automático XM Español: código MAN1000104

3 Descripción de la Maquina

3.1 Uso previsto

El distribuidor automático XM, en sus varias versiones, es un aparato de uso general (no profesional).

El uso previsto del distribuidor consiste en la erogación automática de bebidas mezclando productos alimenticios con agua.

La erogación de las bebidas se efectúa dentro de los vasos apropiados, distribuidos automáticamente por el aparato. En las versiones con grupo de café expreso (**E**) y grupo infusor de té (**FBT**), el aparato distribuye también automáticamente paletas para mezclar la bebida.

3.2 Denominación de las versiones

Rhea Projects utiliza la siguiente conversión para la denominación de un modelo en sus varias versiones:

Tipo: Table-Top

XM <café>/<contenedores> <conexión eléctrica>

Donde:

<Café> donde:

E … indica el procedimiento de infusión a través de un grupo café expreso (de alta presión)

H..… procedimiento instantáneo (de productos solubles)

<Contenedores> indica el número de contenedores de producto excluyendo el del café en grano. La autonomía y la variedad de tipos de bebidas erogables por el distribuidor dependen de este número.

<Opciones> indica eventualmente grupos opcionales presentes.

FBT...grupo infusor para té en hojas

<Frío> indica el tipo de bebida fría erogable (si está presente el grupo refrigerante):

FP... bebidas de productos en polvo (a base de agua natural)

3.3 Bebidas erogables

El distribuidor puede erogar cualquier bebida procedente de productos solubles, según la programación del propio distribuidor.

El distribuidor puede ser programado con el PC o **llave flash** utilizando el software **Rheaction**. Para más información dirigirse al Servicio Asistencia Clientes Rheavendors.

4 Advertencias para la instalación

ATENCIÓN: El correcto funcionamiento del distribuidor está previsto en ambientes cerrados a temperatura ambiente superior a los 5°C en condiciones ambientales normales.

ATENCIÓN: Prevenir el congelamiento del distribuidor y de los ingredientes.

ATENCIÓN: Dada la susceptibilidad a la excesiva temperatura y humedad de algunos productos alimenticios utilizables en el distribuidor, el aparato puede producir mal funcionamiento si opera a temperaturas superiores a 30°C con humedad relativa superior a 80%.

ATENCIÓN: La máxima temperatura de funcionamiento del distribuidor es 95°C

ATENCIÓN: Las operaciones en Texto de fondo BLANCO son destinadas exclusivamente al personal técnico cualificado.

ATENCIÓN: Evite la instalación en locales donde se utilicen chorros de agua (por ej. grandes cocinas).

Usted compró un distribuidor XM que ha sido construido de acuerdo con las vigentes normas en lo que se refiere a la ausencia de toxicidad en los materiales en contacto con los alimentos y a los aislamientos eléctricos. El aparato ha sido también montado en un entorno productivo limpio. El personal encargado del montaje y de las pruebas está periódicamente sometido a exámenes sanitarios para confirmar su idoneidad. Sin embargo, las condiciones de transporte, el plazo de almacenamiento y la manipulación debida a la instalación no permiten una utilización inmediata del mismo. El distribuidor, antes de su utilización debe de pasar por un ciclo de higienización según las modalidades descritas del el párrafo "Lavado y desinfección de las partes en contacto con alimentos".

En tales condiciones será necesario limpiar las partes a contacto directo con los productos por lo menos una vez al día (leer: "Lavado y desinfección de las partes a contacto con alimentos").

ATENCIÓN: Evite de limpiar el distribuidor utilizando chorros de agua.

ATENCIÓN: Conforme con las NORMATIVAS NACIONALES y europeas de seguridad.

ATENCIÓN: El uso del interruptor de seguridad puede poner accionar algunas partes del distribuidor.

ATENCIÓN: Poner el distribuidor con el cable de alimentación fácilmente accesible.

ATENCIÓN: Instalar el distribuidor según las Normas Nacionales y en locales con aireados.

ATENCIÓN: Use sólo productos alimenticios específicos para distribuidores automáticos.

ATENCIÓN: El personal que accede al cargado de los productos debe poseer la cartilla sanitaria en curso de validez y protecciones especificas. Controle además el cumplimiento de otras eventuales normas nacionales o locales.

5 Conceptos básicos de funcionamiento

El distribuidor encendido está normalmente en estado de espera. Un ciclo de erogación se pone en marcha pulsando una tecla de selección. Si se ha fijado un precio de venta (o sea el distribuidor no está en funcionamiento gratuito) será necesario introducir el importe necesario por medio de monedas, billetes de banco u otros antes de proceder a la selección.
En base a la selección requerida y a la versión del distribuidor, el ciclo de erogación se compone de algunos de los siguientes procesos.

5.1 Distribución y movimiento del vaso

Este proceso se pone en marcha antes de toda erogación excepto cuando haya sido deshabilitado por medio de la tecla apropiada de pre-selección "Sin vaso" (si está presente).

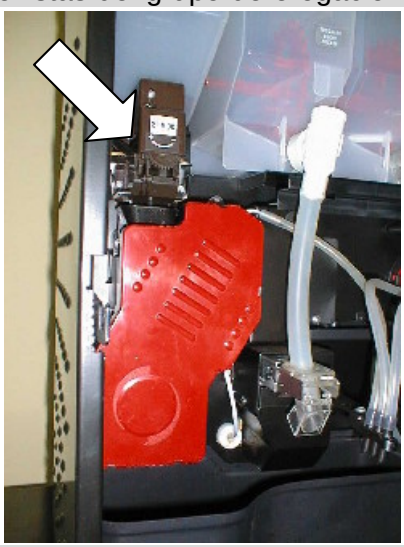
1) El soporte del vaso se coloca debajo de la columna de los vasos;

2) El servomotor de desenganche determina la separación y la caída de un vaso en el soporte.

3) El soporte del vaso regresa a la posición de reposo

5.2 Erogación del azúcar

El proceso se efectúa exclusivamente en las versiones de distribuidor provistas del grupo de erogación de azúcar cuando se seleccionan bebidas azucaradas. En las otras versiones de distribuidor, siempre y cuando esté programado para la bebida, la erogación del azúcar se efectúa en paralelo con la preparación de bebidas solubles, utilizando el mismo procedimiento (véase más adelante).



1) El motorreductor acciona el sin fin del contenedor del azúcar que vierte la cantidad de azúcar preestablecida en el dispositivo de erogación;

2) El servomotor del dispositivo de erogación provoca el movimiento del brazo.

3) Y la consiguiente caída del azúcar en el vaso.

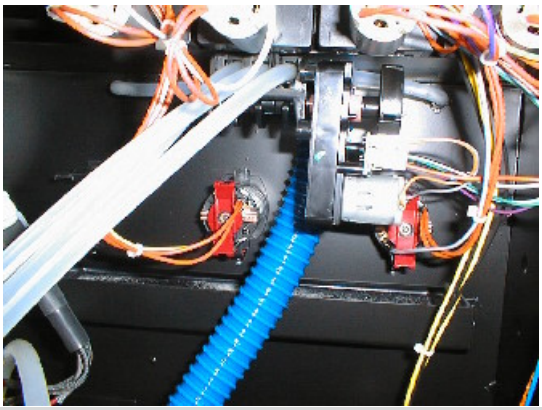
4) El servomotor del dispositivo de erogación provoca el retroceso del brazo.

5.3 Preparación de bebidas calientes a base de productos solubles

El proceso se efectúa por lo general una vez que el vaso se encuentra colocado bajo los tubos de erogación del producto.

Pueden efectuarse simultáneamente varios procesos de este tipo o en secuencia durante un ciclo de erogación.

Para Versiones Solubles (H):

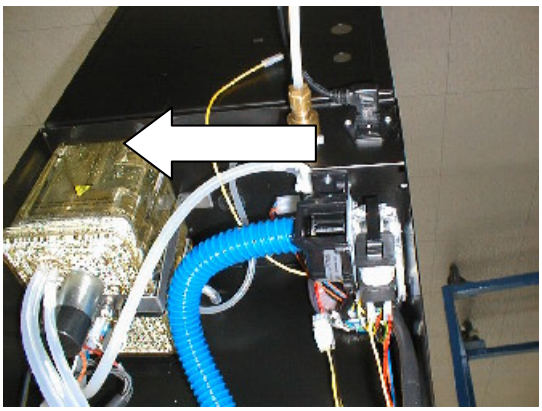


1) El selector de caudal selecciona la apertura del tubo de salida agua de la caldera correspondiente al batidor correspondiente y cierra los demás tubos;

2) Se conecta la bomba de alimentación hídrica en la caldera por un tiempo programado según la cantidad de agua deseada. El agua es enviada a la cazoleta del batidor correspondiente;

3) Si está presente, se activa el motor del batidor.

4) El motorreductor acciona el sinfín del contenedor del producto correspondiente, el cual vierte en el batidor la cantidad programada de producto. Pueden actuar simultáneamente varios contenedores en el mismo batidor.



5) Si está presente, se desactiva el motor del batidor.

6) Se desactiva la bomba.

Para Versiones Expreso (E):

1) El agua procede de una centralita de recarga que es mantenida a nivel constante e introducida bajo presión, a través de una bomba, a la caldera;

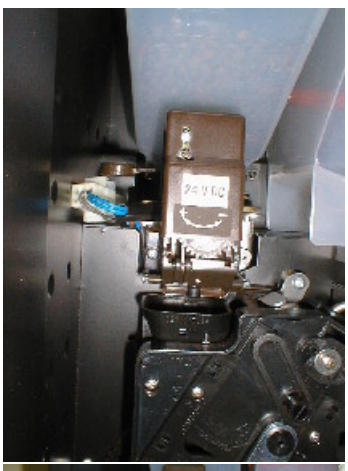
2) Si está presente, se activa el motor de la licuadora;

3) El motorreductor acciona el sin fin del envase del producto correspondiente el cual vierte en la cazoleta la cantidad preestablecida de producto. Pueden actuar simultáneamente varios contenedores en la misma cazoleta.

4) Si está presente, se desactiva el motor de la licuadora.

5.4 Preparación de café expreso

El proceso se efectúa exclusivamente en las versiones de distribuidor provistas del grupo de café expreso (versiones **E**) una vez que el vaso se encuentra colocado bajo los tubos de erogación del producto. La prioridad de ejecución entre este proceso y el proceso de preparación de bebidas calientes a base productos solubles la da el programa del distribuidor y varía según la selección efectuada.



1) La pastilla de café utilizado es expulsada en el cubo para la recogida de los posos de café (en esta fase puede repetirse después de 10 minutos de inactividad del grupo café micro) y el grupo café se pone en posición de preparado;

2) El electroimán del dosificador de café es activado y provoca la apertura. La dosis de café molido cae por gravedad en el interior de la cámara de infusión del grupo de café expreso*;

3) El molinillo del café es activado hasta reponer la dosis de café preestablecida en el dosificador;

4) El grupo de café micro se coloca en posición de infusión: esto se efectúa cuando se activa el motor de movimiento del grupo determinando el desplazamiento del filtro inferior hasta el cierre de la cámara de infusión y la compresión de la pastilla de café; *

5) El agua sale de una centralita de recarga, se mantiene a nivel constante y es introducida a presión, por medio de una bomba, en la caldera del café. La misma cantidad de agua ya calentada pasa por consiguiente al grupo de café después de la activación de una válvula.

6) El grupo completa el ciclo.

Las operaciones indicadas con un asterisco pueden efectuarse en distinto orden según la programación del distribuidor.

5.5 Distribución de la paleta

El proceso se efectúa sólo en las versiones de distribuidor provistas del distribuidor de paletas (versiones E o FBT), una vez que el vaso se encuentra colocado bajo los tubos de erogación del producto. La entrega de una paleta se efectúa según el programa del distribuidor y la selección, anterior o posteriormente a la preparación de una bebida. Además, una función programable permite al usuario decidir para qué selecciones debe entregarse la paleta. El electroimán de desenganche provoca la separación de una paleta de la pila contendida en el cargador. Ésta se desliza en el vaso.

5.6 Preparación de infusión de té

El proceso se efectúa sólo en las versiones de distribuidor provistas del grupo infusor para té (versiones **FBT**), por lo general cuando el vaso se encuentra colocado bajo los tubos de erogación del producto.

1) La cámara de infusión es colocada con la parte cóncava hacia arriba: esto sucede cuando el motor de movimiento del grupo de té es activado y actúa en una excéntrica apropiada;
2) El motorreductor acciona el sin fin del contenedor de té en hojas el cual vierte en el grupo de té la cantidad preestablecida de producto;
3) La válvula correspondiente en la caldera de solubles es activada e introduce en el grupo de té la cantidad de agua preestablecida para terminar la infusión. En realidad ésta se efectúa en dos etapas sucesivas separadas por una pausa programable para permitir un mejor aprovechamiento del producto;
4) La cámara de infusión regresa a la posición de reposo con la parte cóncava hacia abajo liberando el fondo de té utilizado; esto sucede cuando el motor de movimiento del grupo de té es activado y actúa en una excéntrica apropiada.

5.7 Preparación de bebidas solubles frías (Versiones FP)

El proceso se efectúa sólo en las versiones de distribuidor provistas del grupo refrigerante para agua natural (**Versiones FP**), por lo general cuando el vaso se encuentra colocado bajo los tubos de erogación del producto.

1) La válvula de entrada agua es activada e introduce agua en el grupo de frío;

2) La válvula correspondiente en el grupo frigorífico es activada e introduce en el grupo de té la cantidad de agua preestablecida para disolver el producto;

3) Si está presente, se activa el motor del batidor;

4) El motorreductor acciona el sin fin del contenedor del producto correspondiente el cual vierte en la licuadora la cantidad preestablecida de producto. Pueden funcionar simultáneamente varios contenedores de producto en la misma licuadora;

5) Las válvulas son desactivadas;

6) Si está presente, se desactiva el motor del batidor.

6 Transporte

El transporte del distribuidor debe ser efectuado por personal experto.

El distribuidor debe ser transportado con mucho cuidado para evitar vuelcos.

ATENCION: Durante los desplazamientos, el distribuidor debe ser mantenido en posición vertical. El vuelco puede causar problemas a la placa electrónica.

Grupos de distribuidores se entregan sobre palet.

ATENCION: Para desplazarlos use una carretilla, a velocidad reducida y evitando que distribuidores se inclinen peligrosamente.

ATENCION: un solo distribuidor pesa aproximadamente entre 44 Kg. y 51 Kg. Tener mucho cuidado en el transporte del mismo, para evitar accidentes al personal que lo transporte a la mano (por ejemplo, tirones).

Si el distribuidor debe ser almacenado, colocarlo en ambiente seco a temperaturas superiores a 5°C e inferiores a 30°C con humedad relativa no superior a 80%.

Non apilar más que un distribuidor sobre otro.

7 Desembalaje

Los distribuidores deben ser liberados del palet de la manera siguiente:

1) corte la película protectora a lo largo de una cara del palet;

2) libere cada distribuidor del palet extrayéndolo a través de los dos agujeros laterales del embalaje;

ATENCION: un solo distribuidor pesa aproximadamente entre 44 Kg. y 51 Kg. Tener mucho cuidado en el transporte del mismo, para evitar accidentes al personal que lo transporte a la mano (por ejemplo, tirones).

Cada distribuidor debe ser liberado de su embalaje de la manera siguiente:

1) Ponga el distribuidor sobre un plano seguro;
2) Corte las dos bandas plásticas de seguridad;
3) Levante el cartón por arriba;
4) Libere el distribuidor de su bolsa de espuma;
5) Levante y coloque el distribuidor en su posición de uso;

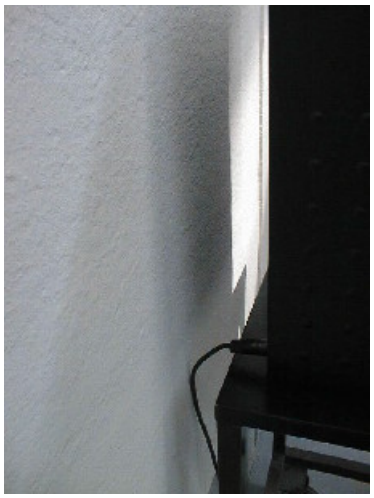
ATENCIÓN: los materiales de embalaje no deben dejarse al alcance de personas extrañas, particularmente niños puesto que son potenciales fuentes de peligro. La eliminación de los materiales especiales de embalaje debe confiarse a empresas especializadas.

6) Tome la llave fijada sobre la parrilla de la estación de erogación.
7) Abra la puerta y libere de la cinta adhesiva de la caja de monedas (si está presente).
8) Extraer el cable de alimentación y conectarlo en el enchufe por detrás del distribuidor sin enchufar el otro extremo a la red eléctrica.
9) Levantar la puerta superior y extraer la plancha de cartón que se encuentra sobre de los contenedores.

8 Colocación

La instalación del distribuidor debe efectuarse en un local protegido, colocando el distribuidor sobre un soporte que pueda aguantar con seguridad el peso del distribuidor.

Guardar una distancia de aproximadamente 10 cm. entre la pared y la cara trasera del distribuidor para garantizar una adecuada circulación del aire.



Rhea Projects S.p.A. declina toda responsabilidad por inconvenientes debidos a la falta de observación de las normas de colocación.

En caso de instalación sobre pisos de valor o delicados, se aconseja colocar una protección por debajo del distribuidor que deje una separación de, al menos 10 cm por cada cara libre. La protección debe ser de material resistente a la suciedad y al agua (por ej. laminado sintético). Esto sirve para preservar el piso en el tiempo evitando que se ensucie por caídas accidentales de alimentos.

El distribuidor puede ser equipado con dos tipos de soporte que sirven para alojar el equipo de autoalimentación (si es necesario) o realizar la recogida de los desechos líquidos o posos de café.

9 Conexión a la red hídrica y a la red eléctrica

9.1 Conexión hídrica

ATENCIÓN: Conforme con las normativas nacionales.

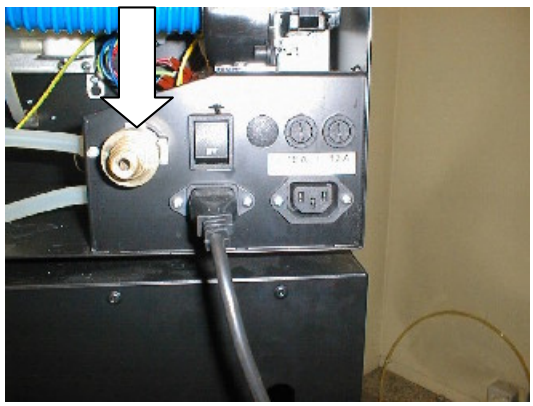
Antes de proceder a la conexión, haga los siguientes controles en el agua a utilizar:

- Asegúrese de la potabilidad eventualmente por medio de la certificación de un laboratorio de análisis.

- Controle que la presión de red esté comprendida entre 0.01 Mpa y 0.08 Mpa (entre 1 y 8 bar).

- Si la presión de red es inferior a 0.01 Mpa (1 bar) será necesario el uso de una bomba.

- Si la presión de red es superior a 0.08 Mpa (8 bar) será necesario colocar un reductor de presión para agua ajustado a 0.03 Mpa (3 bar) en el tubo de alimentación hídrica del distribuidor; el reductor de presión es aconsejable en todo



caso en todas las instalaciones donde haya grandes saltos de presión.

Instale, si no está instalado, un grifo de 3/4" gas para separar el aparato de la red en caso de necesidad.

Conecte el grifo al distribuidor por medio de un tubo homologado para uso alimenticio y homologado para presiones de ejercicio no inferiores a 0,1 Mpa (10 bar).

Asegúrese de la ausencia de impurezas en el agua y que ésta no presente excesiva dureza (superior a 20° FF), inconveniente que puede neutralizarse utilizando filtros ablandadores comunes.

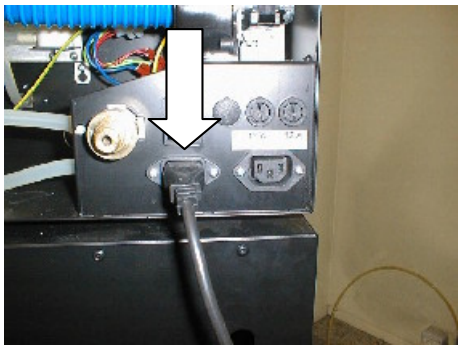
Los distribuidores **XM** pueden incorporar opcionalmente el filtro. El filtro, reduciendo notablemente la formación de cal, alarga la duración de todas las piezas en contacto con el agua y disminuye el número de intervenciones de mantenimiento.

Tanto el ablandador como la válvula de entrada del agua poseen un racor de entrada de 3/4" gas macho.

Si se instala un filtro ablandador es necesario registrar la dureza del agua (existen en el comercio juegos apropiados) para determinar con qué frecuencia deberá regenerarse el filtro. Esto depende del grado de utilización del filtro y del grado de dureza del agua (véase el párrafo "Regeneración del filtro ablandador").

9.2 Conexión eléctrica

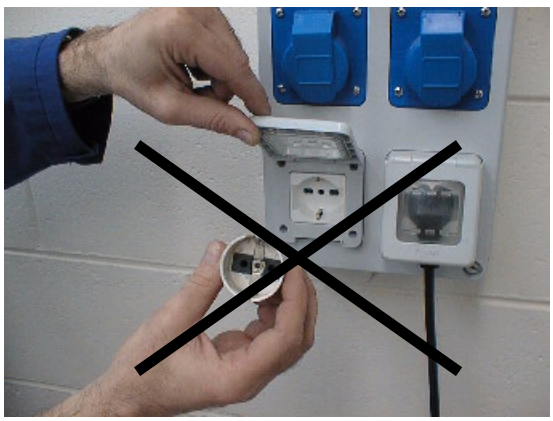
Controle que la conexión de tierra del circuito eléctrico al cual se ha decidido conectar el distribuidor sea eficiente y conforme con las **Normativas Nacionales y Europeas de seguridad eléctrica.**



El distribuidor se entrega con un cable de alimentación VII-H50VV-F-3G1.0, 3x1.5 Mm.^{2} con Shucko enchufe C19 o con enchufe especifico para el país de destino.

Asegúrese de que la tensión de red corresponda con la indicada en la etiqueta de matrícula y que la capacidad de la toma sea adecuada a la corriente absorbida por el aparato. La etiqueta de matricula está colocada en el interior del distribuidor y es visible al abrir la puerta. Para la conexión es necesaria una toma eléctrica monofásica a 230 V, 50 Hz prevista para una carga máxima de 10 A.

Todo tipo de toma no compatible con el enchufe del aparato debe ser sustituido.

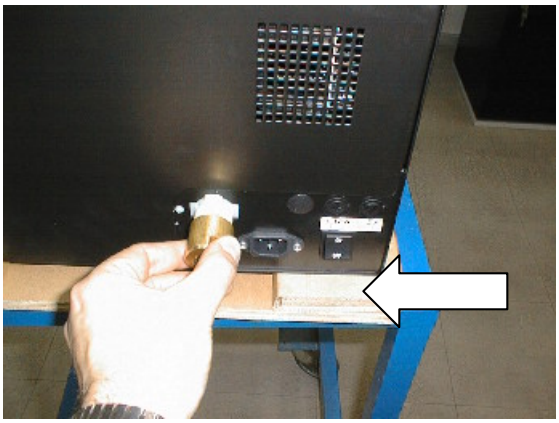


No use reducciones o adaptadores.

10 Cómo activar o desactivar el distribuidor

10.1 El interruptor general

En la parte trasera del distribuidor existe un interruptor general que corta la tensión de todos los componentes eléctricos y electrónicos del distribuidor.



ATENCIÒN: Para apagar el distribuidor en caso de necesidad ponga el interruptor en posición "OFF" o extraiga directamente el cable de alimentación eléctrica.

Durante algunas operaciones será necesario trabajar con el distribuidor abierto pero activado. Para activar el distribuidor con la puerta abierta, cuando sea especificado en las instrucciones, poner el interruptor en posición "ON".

10.2 El interruptor de seguridad

En el distribuidor existe un interruptor de seguridad que corta la tensión de todos los componentes eléctricos y electrónicos del distribuidor cuando se abre la puerta.

ATENCIÓN: Para apagar el distribuidor en caso de necesidad abra la puerta o extraiga el enchufe de alimentación eléctrica.

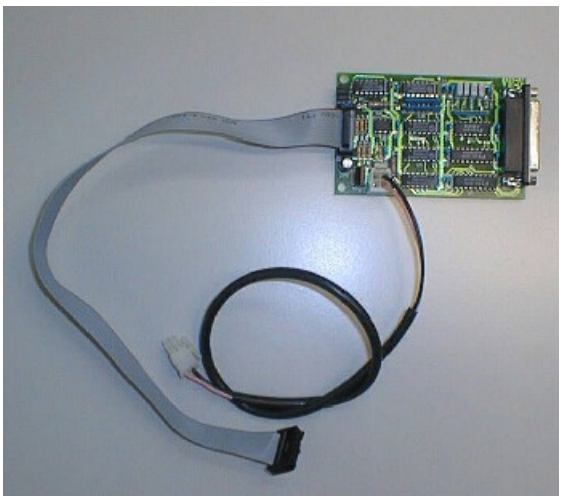
Durante algunas operaciones será necesario trabajar con el distribuidor abierto pero activado. Para activar el distribuidor con la puerta abierta, cuando sea especificado por las instrucciones, introduzca la llave apropiada y gírela de 90° a derecha.

ATENCIÓN: la apertura y la eventual activación del distribuidor con la puerta abierta (si no es por razones de limpieza) son operaciones reservadas exclusivamente al personal autorizado y técnicamente preparado.

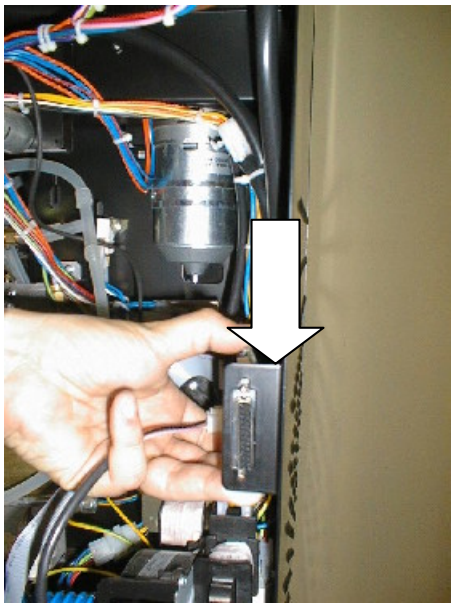
No deje sin vigilancia el distribuidor abierto.

10.3 Conexión eléctrica con distribuidor DAMIAN Piccola

Para efectuar la conexión eléctrica entre el distribuidor XM y el distribuidor DAMIAN Piccola proceder de la siguiente manera:

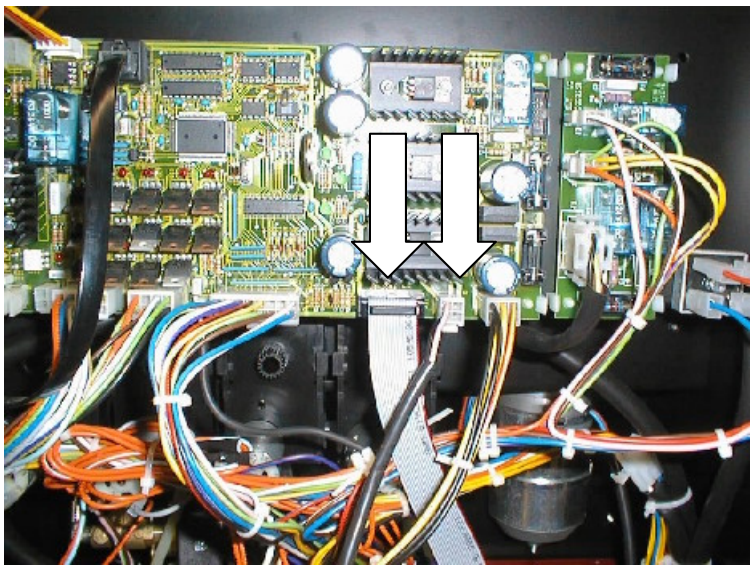


Desmontar la tapa posterior del distribuidor XM extrayendo los tornillos de fijación.



Fijar la placa en la parte posterior del distribuidor.

Tomar la platina de intefase Damian Piccola.



Conectar el cable flat de la placa interfase y el cable de alimentación del distribuidor DAMIAN Snack en los conectores de la placa CPU/POTENCIA.

Horadar la pared posterior del distribuidor para sacar el cable de comunicación de la Damian Piccola. Montar la tapa posterior del distribuidor XM.

10.4 El ciclo de diagnóstico al encendido

Cuando se introduce la llave de seguridad, el distribuidor efectúa un ciclo diagnóstico para controlar la posición de las piezas móviles, la presencia de algunos productos de consumo y de la presión hídrica de red. En el visualizador aparece:

rheavendors group

- - - - - - - - - - - - - - -

version 2.4
24 - 04 - 03

espere
por favor

Sólo durante la Primera Instalación, el distribuidor efectúa de las operaciones específicas. Leer el párrafo "**Operaciones Preliminares**".

Sólo si el distribuidor está conectado con el distribuidor Damian Snack, el distribuidor comienza a controlar los motores producto del distribuidor Snack.

En el visor aparece:

test snack	**11**
	si

Al final de la prueba en el visor aparece:

rheavendors
XM

ponga vs.
el vaso

11 Operaciones preliminares

11.1 Fase 1 de instalación

En la fase 1 de instalación está prevista la carga de agua en la caldera (***Versión H***) o en la centralita (***Versión E***) . Después es necesaria la programación de la temperatura.

11.1.1 Carga de agua en la caldera

Coloque el cubo de residuos líquidos en el fondo del distribuidor.

Abra el grifo de la instalación hídrica.

Poner el interruptor general en posición "ON".

Introduzca la llave apropiada y gírela 90° a derechas.

El distribuidor inicia automáticamente las operaciones de puesta en marcha.

Versión E

En el visor aparecerá:

instalacion - - - - - -
sel. PROG =STOP

El distribuidor comienza automáticamente a cargar agua en la centralita y en la caldera. Después de que el distribuidor erogue cerca de 0.5 lt de agua por el tubo de salida de café apretar la **tecla 1** para terminar la carga de agua.

El grupo café está en posición de infusión y en el visor aparecerá:

fin
instalacion

rheavendors group
- - - - - - - - - - - - - -

XM
v 2.4 24 - 04 - 03

ESPERE
POR FAVOR

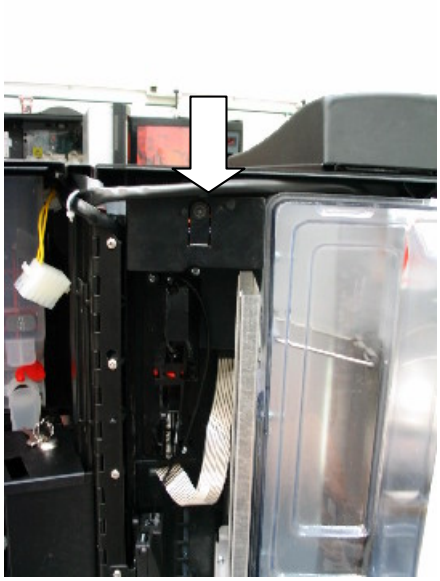
espere
temperatura

Después, el distribuidor comienza a controlar los motores de producto del distribuidor Snack. Leer el párrafo "**Operaciones Preliminares**".

Versión H

El visor mostrará:

recarga agua



El distribuidor comienza automáticamente a cargar agua en la caldera. La carga se completa aproximadamente en 3 minutos. Después el distribuidor comienza a controlar los motores producto del distribuidor Snack. Leer el párrafo "**Operaciones Preliminares**".

Apretar la tecla interna y la tecla 1.

El visualizador mostrará:

1=PROG
3=FREE

2=DATOS 4=LAV.
5=MANUT.

Apretar la **tecla 4**; el visor mostrará:

LAVADO
sel 1-2-3

Utlizar las **teclas 1**, **2** y **3**. Erogue en total unos 3 l de agua utilizando cíclicamente las tres teclas. Esto sirve para eliminar posibles residuos de suciedad en la caldera.

Apretar la **tecla interna** para terminar la operación.

11.1.2 Programación de la temperatura

Para programar la temperatura, **después de haber cargado el agua en la caldera**, introducir la llave en el interruptor de seguridad, en el visor aparece:

rheavendors
XM

ponga vs.
el vaso

Ahora apretar el **pulsador** en la placa visor en el interior del distribuidor.

En el visor aparecerá:

1=PROGR
3=FREE

2=DATOS 4=LAV.
5=MANUT.

Apretar la **tecla 1**. En el visor aparecerá:

PROGRAMACION- - - -
-TECLA 1 - - - - - - - - - -

Apretar de nuevo **tecla 1** hasta visualizar:

PROGRAMACION - - -
TEMPERATURA - - -

Apretando **la tecla 2** en el visor mostrará:

TEMPERATURA
CALDERA 10

Apretando las **teclas 4** y **5** fijar el valor correcto.

Pulse la **tecla 1** para confirmar los datos programados y el **pulsador** en la placa del visor en el interior del distribuidor para salir de la modalidad PROGRAMACION.

Apagar y encender el distribuidor introduciendo la llave en el interruptor de seguridad, en el visor aparece:

rheavendors
XM

11.2 Fase 2 de instalación

En la fase 2 de instalación está previsto el lavado y desinfección de las partes en contacto con alimentos y la carga de los productos alimenticios.

11.2.1 Lavado y desinfección de las partes en contacto con alimentos

Con el distribuidor encendido, asegúrese de que en el visor aparece este mensaje:

rheavendors
XM

Abrir la puerta. Introducir la llave en el interruptor de seguridad y pulsar el **pulsador** en la placa visualizador en el interior del distribuidor; en el visor aparece:

1=PROGR
3=FREE

2=DATOS 4=LAV.
5=MANUT.

Apretar la **tecla 4**; el visor mostrará:

LAVADOS
SEL 1-2-3

Utilizar entonces las **teclas 1**, **2** y **3**. Erogue en total unos 3 l de agua utilizando cíclicamente las tres teclas. Esto sirve para eliminar posibles residuos de suciedad en la caldera. Apretar la tecla interna para terminar la operación.

Apagar la máquina.

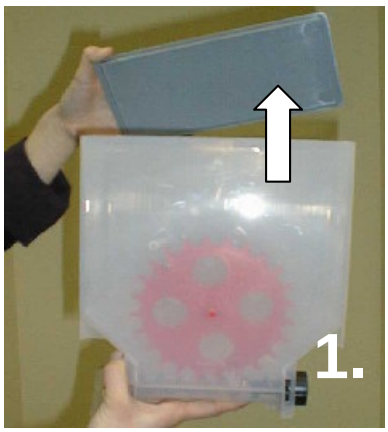
Lávese cuidadosamente las manos.

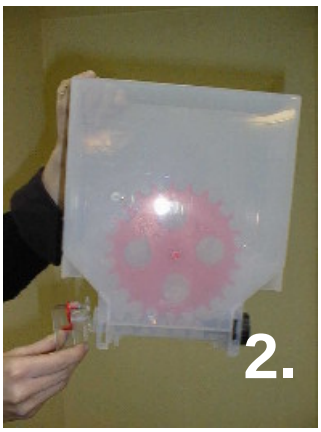
Prepare por separado, en un recipiente adecuado, una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro siguiendo las instrucciones del producto.

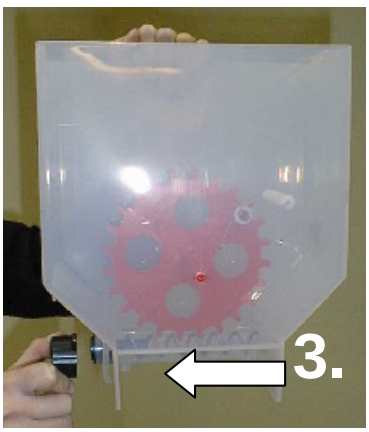
Levante la tapa superior.

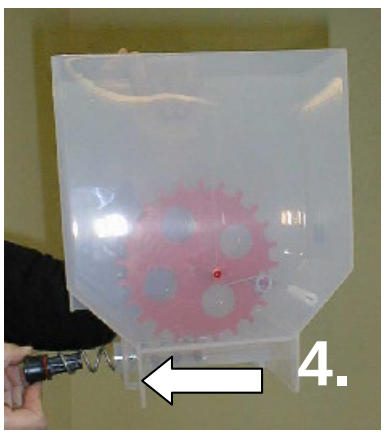
Extraiga todos los contenedores de productos del distribuidor.

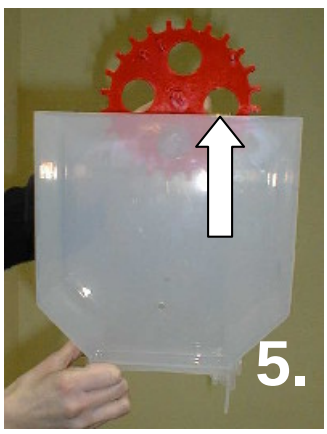
Desmonte los contenedores de productos.



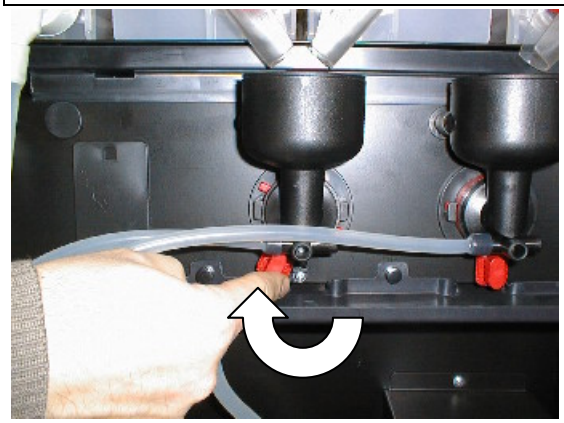


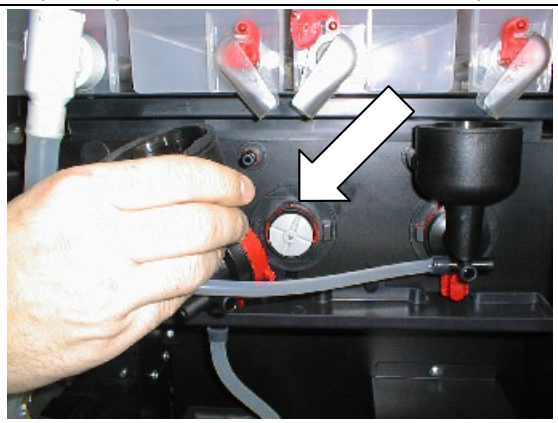




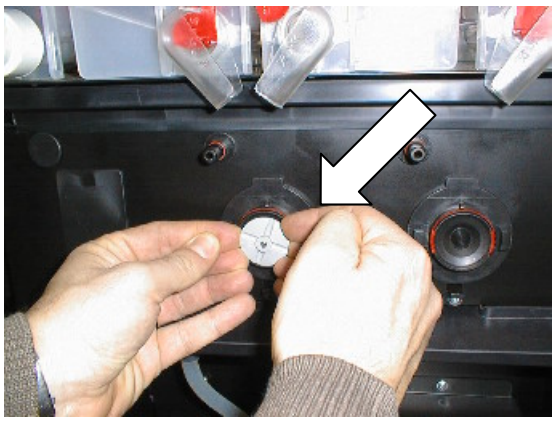


Y sumerja todo en la solución preparada.





Saque las cazoletas de los batidores y las hélices.



Extraiga los tubos de silicona de salida del producto y los soportes de los tubos de erogación del producto.

Sumerja todo en la solución.

Con un paño empapado en la solución limpie también las bases de las cazoletas que permanecen fijas en el distribuidor.

El tiempo necesario para una completa desinfección de las piezas sumergidas en la solución está indicado en el envase del producto.

Al final de la desinfección, recupere los contenedores y sus tapas, séquelos cuidadosamente (utilizando aire comprimido, un secador eléctrico o paños desinfectados) y vuelva a ensamblarlos en el distribuidor. Luego recupere las otras piezas desinfectadas y vuelva a montarlas siguiendo el procedimiento inverso al usado para el desmontaje.

Reencienda la máquina y espere el mensaje:

rheavendors
XM

Efectúe cíclicamente los lavados de los batidores.

Pulsando el **pulsador** en la placa visor en el interior del distribuidor. El visor mostrará:

1=PROG
3=FREE

2=DATOS 4=LAV.
5=MANUT.

Apretar la **tecla 4**: el visualizador mostrará:

LAVADOS
SEL 1-2-3

Utlizar entonces las **teclas 1**, **2** y **3**. Erogue en total unos 2 l de agua utilizando cíclicamente las tres teclas. Esto sirve para eliminar posibles residuos de suciedad en la caldera.

Apretar el pulsador en la placa en el interior del distribuidor para terminar la operación.

Apagar la máquina.

11.2.2 Carga de los productos alimenticios

Lea en el envase las indicaciones del producto a cargar.

ATENCIÓN: proseguir con el distribuidor apagado

Llene los contenedores de productos.

ATENCIÓN: Use sólo productos alimenticios específicos para distribuidores automáticos.

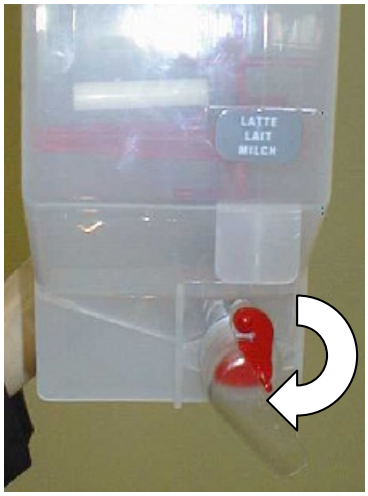
Use cantidades de productos adecuadas para el consumo previsto entre las dos recargas y en todo caso no superiores a las cantidades indicadas en la tabla siguiente.

PRODUCTOS	**QT.**
Vasos	240
Paletinas	250
Café en grano (Versión **E**)	1.5 Kg.
Café soluble (pequeño)	0.5 Kg.
Leche (pequeño)	0.7 Kg.
Chocolate (pequeño)	1.5 Kg.
Chocolate	3.1 Kg.
Té (pequeño)	2.0 Kg.
Azúcar (pequeño)	2.0 Kg.

Esto sirve para evitar el envejecimiento del producto excesivo.

Los contenedores para productos solubles pueden extraerse del distribuidor para facilitar la carga.

Gire el cierre de la rampa del producto para evitar salidas de polvo.



Después de la carga, vuelva a montar el contenedor y vuelva a abrir el cierre de la rampa.

En las versiones **E**, el contenedor de café en granos puede extraerse eventualmente del distribuidor para facilitar la carga. Asegúrese de que la lengüeta de cierre del conducto de salida esté introducida hasta el fondo. Después de la carga, vuelva a montar el contenedor y extraiga la lengüeta de cierre.

11.2.3 Carga de los vasos

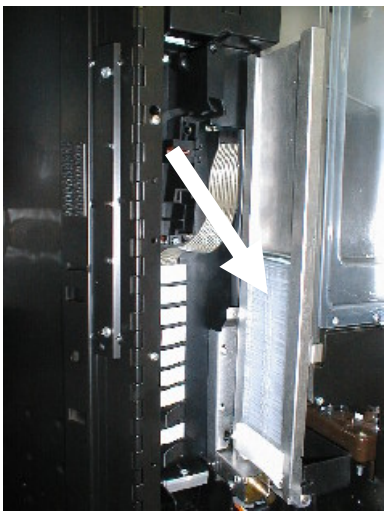
Se recomienda utilizar sólo vasos diseñados para distribuidores automáticos. Los vasos no deben ser ni transparentes ni de color fotoabsorbente. El diámetro bajo el borde debe ser entre 65,5 y 66 mm. La distancia entre los bordes de los dos vasos apilados y contiguos debe ser entre 2,6 y 3,2 mm.

Si se quieren usar vasos con medidas distintas de las especificadas, consulte antes al servicio técnico RHEA PROJECTS S.p.A.

ATENCIÓN: La cargado de los vasos debe efectuarse sólo con el distribuidor apagado

Antes de proceder a la carga, a través de la protección transparente del cargador de vasos, controle que la columna central esté en tal posición que pueda llenarse (o sea con la parte cóncava hacia el operador). Si no fuese así girar manualmente la columna central. Haga deslizar las pilas de vasos en el interior del cargador manteniéndolas en posición vertical, comenzando por la más interna. El reborde del vaso superior de cada pila debe llegar a una altura entre los límites indicados en el adhesivo de instrucciones en el interior del cargador. Esto sirve para permitir un funcionamiento regular de los mecanismos internos del cargador; vuelva a cerrar la tapa superior del cargador de vasos.

11.2.4 Carga de las paletas



El distribuidor de paletas está montado de serie en las versiones **E** y **FBT**, opcionalmente en las versiones **H**.

Se recomienda usar exclusivamente paletas diseñadas para el uso en distribuidores automáticos. Las paletas deben tener un espesor entre 1,2 y 1,8 mm y una longitud de aproximadamente 89 mm.

Si se quieren usar paletas de medidas distintas de las especificadas, consulte antes el servicio técnico RHEA PROJECTS S.p.A.

Con el distribuidor abierto y apagado, extraiga el peso de metal. Haga deslizar las paletas a lo largo de la guía, todavía con la cintilla de embalaje y una vez colocadas al fondo, rompa y extraiga la cintilla. Vuelva a introducir el peso.

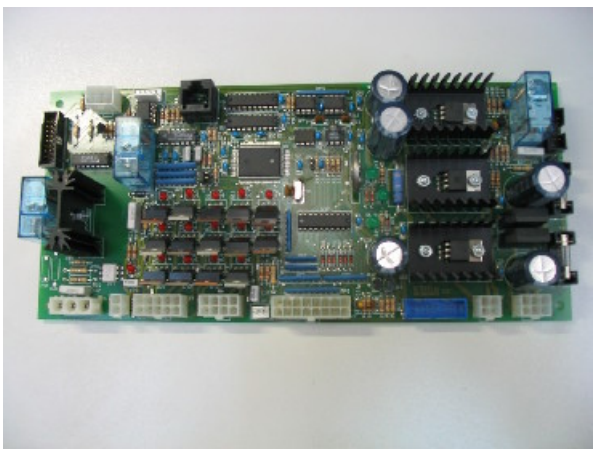
11.2.5 Introducción de las etiquetas de selección

Las etiquetas de selección se encuentran en el contenedor del manual de la máquina.

Introduzca las etiquetas en las ranuras siguiendo el esquema indicado en la Hoja de Memoria, también adjunta al manual. Desde el exterior del distribuidor controle que estén colocadas correctamente.

12 Programación del distribuidor

12.1 La memoria



La gestión del distribuidor es confiada a un programa contenido en la memoria FLASH instalada en la placa CPU.

Es posible actualizar el programa contenido en la memoria con módulo serial FLASH o con PC y el programa **rheaction**.

De serie, conectado a la placa CPU hay un cable telefónico para conectar la caja flash donde introducir la placa FLASH (código 0020040238R) y después la llave flash.

La versión del software se puede reconocer por el mensaje visualizado al encender.

12.2 Parámetros programados en la fábrica

El distribuidor sale de fábrica ya programado en lo que se refiere a los parámetros de funcionamiento más comunes. Particularmente:

- Configuración de la versión.
- Dosificación de café, solubles, té o jarabes y cantidades de agua en las bebidas.
- Precios de venta (puestos en 0: la máquina está en funcionamiento gratuito).
- Predisposición para el uso del sistema pago paralelo.
- Funciones horarias deshabilitadas.

Es necesario variar la programación del distribuidor sólo en el caso en que los parámetros de fábrica no sean conformes con el uso previsto.

12.3 Entrada y salida del modo de programación

Para modificar los parámetros de funcionamiento del distribuidor es necesario entrar en el modo programación pulsando el **pulsador** en la placa visor en el interior del distribuidor.

El visor mostrará el mensaje:

```
1=PROG
3=FREE
```

```
2=DATOS     4=LAV.
5=MANUT.
```

Apretar la **tecla 1**. El visor mostrará el mensaje:

```
PROGRAMACION - - -
TECLA 1 - - - - - - - - - -
```

Terminada la modificación de los parámetros, la salida del modo de programación se efectúa pulsando otra vez la tecla **pulsador** en la placa visor en el interior del distribuidor. El visor mostrará:

```
FIN PROGRAMACION
- - - - - - - - - - - - - - - -
```

12.4 Teclas a utilizar en el modo de programación

La programación se efectúa actuando en las teclas del teclado de selecciones. Particularmente:

- La **tecla 1** visualiza la secuencia de los argumentos de programación.
- La **tecla 6** visualiza la secuencia de los argumentos de programación en orden inverso.
- La **tecla 2** visualiza la secuencia de las funciones de programación específicas del argumento escogido.
- La **tecla 3** visualiza la secuencia de las funciones de programación específicas del argumento escogido en orden inverso.
- La **tecla 4** aumenta o selecciona el valor de la función visualizada.
- La **tecla 5** disminuye o selecciona el valor de la función visualizada.

12.5 Argumentos de programación

Los argumentos de programación son accesibles en cualquier momento después de la entrada en modo de programación, pulsando la **tecla 1** en el teclado de selecciones. Estos se repiten cíclicamente después de la visualización del último.

Los argumentos y su orden recíproco de visualización son:

PROGRAMACION- - -
TECLA 1- - - - - - - - - -

PROGRAMACION- - -
TECLA 2 - - - - - - - - -

PROGRAMACION- - -
TECLA 11 - - - - - - - - -

PROGRAMACION- - -
PRECIOS - - - - - - - - -

PROGRAMACION- - -
MONEDAS - - - - - - - -

PROGRAMACION- - -
TEMPERATURAS- - -

PROGRAMACION- - -
VARIOS - - - - - - - - - -

DIAGNOSTICO- - - - -
- - - - - - - - - - - - - - - - - -

DATOS DE VENTA- -
- - - - - - - - - - - - - - - - - -

PROGRAMACION- - -
MDB- - - - - - - - - - - -

PROGRAMACION- - -
RELOJ - - - - - - - - - -

REGISTRO
MAQUINA APAGADA

PROGRAMACION- -
PRODUCTO QTY- - -

Sólo si el distribuidor actúa con el distribuidor Damian Snack

PROGRAMAMCION- -
PRECIOS SNACK- - - -

DATOS DE VENTA - -
SNACK - - - - - - - - - -

PROGRAMACION- - -
VARIOS SNACK - - - -

REGISTRO MAQUINA
SNACK APAGADA

12.5.1 Utilización de las teclas de selección

La modificación de las dosificaciones se efectúa variando estos planteamientos. Los tiempos de actuación necesarios para una correcta erogación dependen de la naturaleza y de la calidad del producto utilizado. Productos semejantes de marcas distintas pueden necesitar distintos tiempos de actuación.

La modificación de las dosis es una operación delicada puesto que puede comprometer la funcionalidad del distribuidor. Como regla general, es necesario tener presente que mezclando productos solubles en agua es necesario prever un breve tiempo de enjuague del depósito licuador al final de la erogación del producto en polvo. Esto se efectúa programando un tiempo de erogación para el agua superior en unos 2 segundos con respecto al de erogación del producto correspondiente.

Por cada tecla de selección es posible programar recetas de cualquier bebida.

Para proceder a la modificación de las dosis, en modalidad de programación, pulse la **tecla 1** hasta visualizar el argumento:

PROGRAMACION- - - -
TECLA 1- - - - - - - - - -

Pulsando la **tecla 2** el visualizador mostrará:

HABILITADO

NO HABILITADO

PRESELECCION

Solo para versiones FP, el visualizador mostrará:

HABILITADO
FRIO

Solo para versiones FBT, el visualizador mostrará:

HABILITADO
FBT

Visualizar la secuencia de las funciones pulsando las **teclas 4** y **5**.

Si no desea asociar ninguna selección a la tecla que está programando, deje programado NO HABILITADO y salga de la programación de la tecla pulsando la tecla 1.

Programación de selección

Si desea asociar una **selección** a la tecla que está programando, deje programado **HABILITADO**.

Solo para versiones FP, deje programado HABILITADO FRIO para bebidas frías.

Solo para versiones FBT *es posible programar bebidas con té en rama, seleccionando la función* ***HABILITADO FBT***.

Apretar la **tecla 2** para seguir con la definición de la erogación. El visor mostrará:

PROGRAMACION:
COMPLETA

PROGRAMACION:
REDUCIDA

Elija las opciones pulsando las **teclas 4** y **5**. Optar por PROGRAMACION COMPLETA para visualizar todos los parámetros de los productos, de otro modo optar por PROGRAMACION REDUCIDA.

(***Solo para versiones E***): Pulsando la **tecla 2**, el visor mostrará:

cantidad agua
grupo cc: 40

Si el producto café en grano corresponde a un ingrediente de la selección que está programando, aumente o baje el valor indicado (en segundos) de la cantidad de agua utilizando las **teclas 4** y **5** respectivamente. Si no desea activar ponga el valor en 0.0.

(***Solo para versiones E***): Pulsando la **tecla 2**, el visor mostrará:

opc. cafe-leche
0-1 0

El número después de la indicaciòn cafe-leche indica la prioridad de salida café o leche para las bebidas con café en grano. Aumente o reduzca el valor indicado utilizando las **teclas 4** y **5** respectivamente.

0 = prioirdad leche

1 = prioridad café

Pulsando la **tecla 2**, el visor mostrará:

PRODUCTO X
0=no habil. .0

El numero **X** del producto indica la posición del contenedor en el interior de la máquina, comenzando a contar desde la izquierda las posibles posiciones de los motores de producto.

Si el producto **X** corresponde a un ingrediente de la selección que está programando, aumente o baje el valor indicado (en segundos) utilizando las **teclas 4** y **5** respectivamente; si no quiere utilizar el producto en su selección, ponga el valor en 0.0. ***Solo para versiones FBT****, la cantidad de producto de té en rama debe estar asociada al parámetro* ***PRODUCTO 1****.*

Apretando otra vez la **tecla 2**, el visor mostrará:

retraso comienzo
PRODUCTO X .0

Pulsando las **teclas 4** y **5** aumentar o bajar respectivamente el retraso de erogación del producto indicado a partir del comienzo del agua. ***Solo para versiones FBT*** *programar siempre este valor a 0.*

Apretando la **tecla 2** el visor muestra los mismos reglajes para los otros productos, que pueden ser variados según la utilización en la bebida.

Pulsando la **tecla 2** el visor muestra después:

tiempo AGUA X
0=no habil. .0

El número detrás de la indicación agua, indica el número del batidor de la máquina, a partir de la izquierda.

Aumente o baje el valor indicado (en segundos) pulsando las **teclas 4** y **5** respectivamente; si no desea agua en el batidor ponga el valor en .0. ***Solo para versiones FBT****, la cantidad de agua para al producto te en rama debe estar asociada al parámetro* ***tiempo AGUA 1****.*

Apretando la **tecla 2** el visor muestra después:

retraso comienzo
AGUA X .0

Aumente o baje el valor indicado (en segundos) pulsando las **teclas 4** y **5** respectivamente; el valor indica el retraso de entrada del agua en el batidor a partir del comienzo de la selección. ***Solo para***

versiones FBT *el valor del parámetro* ***retraso comienzo AGUA 1*** *está el tiempo de la segunda pausa infusión del grupo té.*

Solo para versiones H*,* apretando la **tecla 2** el visor muestra después:

Apretando la **tecla 2** el visualizador muestra después:

caudal AGUA X
bajo

Apretando las **teclas 4** y **5** es posible escoger entre 3 parámetros: **"bajo"**, **"medio"** y **"alto"** para aumentar o bajar el caudal de agua en el batidor durante la selección actual.

Apretando la **tecla 2** el visor muestra después:

BATIDOR X
0=no habil .0

Aumente o baje el tiempo de activación del batidor (en segundos) pulsando las **teclas 4** y **5** respectivamente; si no desea activar el batidor ponga el valor en .0.

Apretando la **tecla 2** el visor muestra después:

retraso comienzo
BATIDOR X .0

Aumente o baje el valor indicado (en segundos) pulsando las **teclas 4** y **5** respectivamente; el valor indica el retraso de activación del batidor a partir del comienzo del agua.

Apretando la **tecla 2** el visor muestra después:

vel. BATIDOR X
0.0

Apretando las **teclas 4** y **5** es posible e aumentar o bajar la velocidad del batidor.

Apretando ahora la **tecla 2** visualizará otros dos grupos de parámetros que podrá modificar como los anteriores.

Pulsando la **tecla 2** el visor muestra después:

nombre selec.:
standard

Pulsando las **teclas 4** y **5** es posible modificar el mensaje del visor durante la erogación de una bebida. Optando por el valor **estándar** el visor mostrará:

bebida N en
preparacion

Optando por un nombre selección, el visor mostrará:

nombre seleccion en
preparacion

Cuando haya terminado, apriete la **tecla 1** para pasar a la programación de la tecla siguiente.

Programación de preselección

Si desea asociar una pre-selección a la tecla de selección que está programando, deje programado el valor PRESELECCION y pulsando dos veces la **tecla 2** seguir en la programación, el visor mostrará:

mensaje presel
DESCAFEINADO

Apretando las **teclas 4** y **5** el visor muestra todas la funciones de pre-selección disponibles:

mensaje presel
CEBADA

mensaje presel
EXTRA LECHE

mensaje presel
EXPRES

DESCAFEINADO/CEBADA

Si desea asociar a la tecla que está programando la función DESCAFEINADO/CEBADA, dejarla visualizada y apretar la **tecla 2**. El visor mostrará:

contenedor
DESCAF/CEBADA n 0

Con las **teclas 4** y **5** programar la posición del contenedor del café descafeinado/cebado.

Apretando la **tecla 2**, el visor mostrará:

ev-mix
DESCAF/CEBADA n: 1

Con las **teclas 4** y **5** programar la posición de la válvula para el descafeinado.

Apretando la **tecla 2**, el visor mostrará:

precio descaf/cebada
0 = + 1 = - 0

Con las **teclas 4** y **5**, programar 0 para aumentar el precio y 1 para disminuir el precio.

Apretando la **tecla 2**, el visor mostrará:

habil. presel.
per TECLA 1: SI

Escoger las teclas con las cuales la pre-selección actualmente en programación tiene que estar activa. Utilice **las teclas 2** y **3** para visualizar las 8 teclas de selección y programar SI o NO cambiando el valor a través de las **teclas 4** y **5**.

ATENCIÓN: Para las versiones solubles programar los parámetros de los dos contenedores de café soluble. Es necesario el mismo batidor. El programa habilita los parámetros según la selección directa o pre-selección.

EXTRA LECHE

Si desea asociar a la tecla que está programando la función EXTRA LECHE, dejarla visualizada y apretar la **tecla 2**. El visor mostrará:

contenedor
LECHE n: 0

Con las **teclas 4** y **5** programar la posición del contenedor de leche en el interior de la máquina, contando a partir de la izquierda las posibles posiciones de motor de producto.

Apretar dos veces la **tecla 2**, el visor mostrará:

cantidad EXTRA
LECHE + .0

Con las **teclas 4** y **5** programar la cantidad de azúcar (en segundos) que quiere añadir a la cantidad normal en caso de preselección.

Apretar dos veces la **tecla 2**, el visor mostrará:

habil. presel.
para TECLA 1: SI

Escoger las teclas de selección con las cuales la pre-selección actualmente en programación tiene que estar activa.

EXPRESS

Si desea asociar a la tecla que está programando la función EXPRESS, dejarla visualizada y apretar la tecla 2. El visor mostrará:

cantidad AGUA
ESPRESSO - .0

Con las **teclas 4** y **5** programar la cantidad de agua que la pre-selección tendrá que substraer de la cantidad estándar de agua ya programada para las selecciones habilitadas a esta pre-selección.

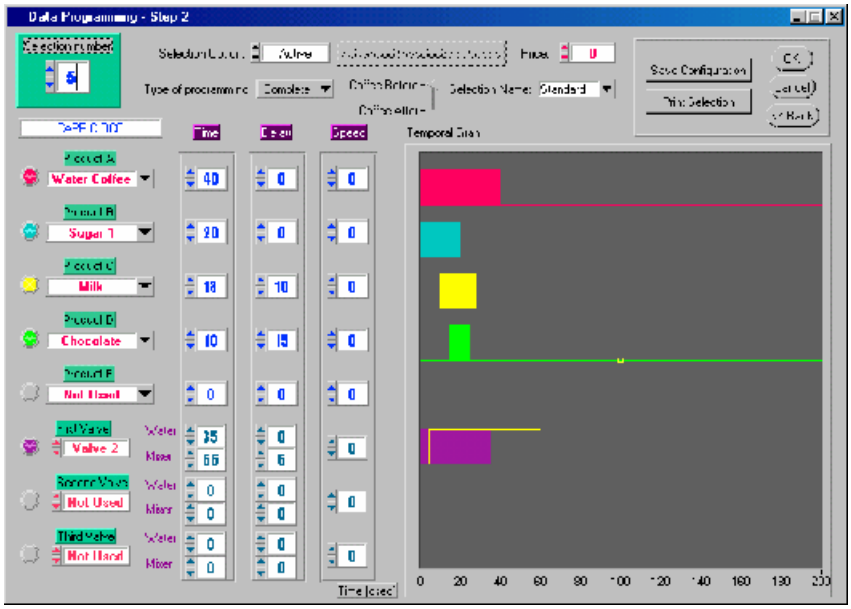
Para programar las selecciones habilitadas a la pre-selección, apriete dos veces la **tecla 2**, el visor mostrará:

habil. presel.
para TECLA 1: SI

Escoger las teclas de selección con las cuales la pre-selección actualmente en programación tiene que estar activa.

Apretar la **tecla 1** para seguir con la programación de la tecla de selección siguiente.

Todas les programaciones descritas en estos párrafos y en los sucesivos pueden ser programadas con facilidad con la utilización del software **rheaction**. Para más información, dirigirse al Servicio Asistencia Clientes rheavendors.



12.5.2 Programación de los precios de venta normales

El distribuidor está en condiciones de memorizar los precios de venta, cada uno asociable a cada una de las selecciones. Cuando una selección es asociada a un precio puesto en 0, ésta estará en erogación gratuita.

Para proceder a la modificación de los precios de venta en modo de programación, pulse la **tecla 1** hasta visualizar el argumento:

PROGRAMACION- - - -
PRECIOS- - - - - - - - - -

Pulsando las **teclas 2** y **3**, escoja el precio que se desea modificar.

Por ejemplo, aparecerá:

PRECIO X xxxx

Pulsando las **teclas 4** y **5** modifique el valor del precio visualizado.

Pulse la **tecla 1** para confirmar los datos programados.

Los precios de venta programados con la máquina abierta y encendida, cuando se visualiza el mensaje de invitación pueden cambiarse entrando en modo de prueba de selecciones (*free-vend*). Esto se obtiene pulsando el **pulsador** en la placa visor en el interior del distribuidor y apretando la **tecla 3**.

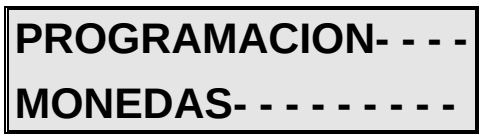
El visor mostrará el mensaje:

En este punto la máquina puede erogar cualquier selección sin exigir el pago. Las selecciones erogadas en modo de prueba de selecciones son controladas en un contador separado (véase "Lectura de los datos de venta"). Para salir del modo de prueba de selecciones pulse nuevamente el **pulsador** en la placa visor en el interior.

12.5.3 Programación Coin-set

El conjunto de estos valores toma el de *coin-set*.

Pulse la **tecla 1** hasta visualizar el argumento:



Apretar dos veces la **tecla 2**, el visor mostrará:

Hasta

Pulsando las **teclas 4** y **5** modifique el valor del precio visualizado.

Cuando haya programado los valores correctos, para confirmar apriete la **tecla 1** y salga del modo de programación, apague y vuelva encender el aparato. El distribuidor utilizará el nuevo *coin-set.*

Léase el párrafo “Programación de ulteriores parámetros de funcionamiento (varios)”, “Tipo venta” para programar la gestión del crédito.

12.5.4 Modificación de la temperatura de trabajo

El distribuidor determina y ajusta la temperatura del agua en la caldera.

Para modificar los umbrales de temperatura, en modo de programación, pulse la **tecla 1** hasta visualizar el argumento:

PROGRAMACION- - -
TEMPERATURA - - - -

Apretando las **teclas 2** y **3** escoja el umbral que se desea modificar. Pulsando las **teclas 4** y **5** modifique el valor del umbral visualizado.

La función

TEMPERATURA
CALDERA SOL. 85

Iindica el umbral de temperatura para la caldera de café.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrará

Definincion
Primer cafe N

Este valor permite obtener una temperatura correcta en las bebidas con café en grano también después largos períodos de inactividad del grupo café. Programando este valor a N (indicado en minutos) por N minutos consecutivos la máquina no eroga bebidas con café en grano, antes de distribuir la siguiente selección con café en grano la máquina espera que en la caldera se consiga la temperatura programada en el parámetro **TEMPERATURA PRIMER CAFÈ**. Aumente o baje el valor indicado utilizando las **teclas 4** y **5** respectivamente.

Pulsando la **tecla 2** el visor mostrará

TEMPERATURA
Primer cafe _ _

Este valor permite obtener una temperatura correcta de las bebidas con café en grano también después largos periodos de inactividad del grupo café. Este valor indica la temperatura que la máquina debe alcanzar antes de distribuir una bebida con café en grano si por un tiempo (indicado en minutos) igual o superior al valor programado en el parámetro **DEFINICION PRIMER CAFE** la máquina no ha erogado bebidas con café en grano. Aumente o baje el valor indicado utilizando las **teclas 4** y **5** respectivamente.

Para confirmar el valor programado, apretar la **tecla 1**.

12.5.5 Modificación de los demás parámetros de funcionamiento (varios)

El distribuidor esta dotado de más parámetros de funcionamiento. Y van variando en base a la versión del distribuidor.

Para modificar los parámetros entrar en modalidad de programación, apretar la **tecla 1** hasta visualizar la función varios

PROGRAMACION VARIOS

Apretando las **teclas 2** y **3** elegir la función que se desea modificar.

La primera función es:

```
CÓDIGO          A
 0
```

```
CÓDIGO          B
0
```

Apretando **teclas 4** y **5** se modifica el valor del parámetro modificado, así es posible asignar un código a cualquier distribuidor de modo que durante la recogida de datos de venta a través de un terminal se puede saber de que máquina provienen los datos que estamos leyendo.

Pulsando la **tecla 2** el visor mostrará:

```
TIPO MENSAJE
                X
```

Hay 7 mensajes diferentes que el distribuidor puede mostrar en estado de espera. Solo el mensaje 3 es programable con el PC utilizando el programa **rheaction**.

Apretando la **tecla 2** el visor mostrará una de las siguientes opciones (apretar las **teclas 4** y **5**):

```
tipo monedero
PAR. SING.   VEND.
```

```
tipo monedero
PAR. MULT.   VEND.
```

```
tipo monedero
EXECUTIVE
```

```
tipo monedero
EXEC.  PRICE HOLD.
```

```
tipo monedero
 MDB
```

Optar por:

```
tipo monedero
```

PAR. SING. VEND.

Para programar sistema de pago paralelo en venta simple:

tipo monedero
PAR. MULT. VEND.

Para programar sistema de pago paralelo en venta múltiple:

tipo monedero
EXECUTIVE

Para programar sistema de pago serial de estándar EXECUTIVE:

tipo monedero
EXEC. PRICE HOLD.

Para programar sistema de pago serial de estándar EXECUTIVE en modalidad PRICE HOLDING;

tipo monedero
MDB

Para programar sistema de pago serial de estándar MDB.

Apretando la **tecla 2** el visor mostrará:

codigo acceso
NON HABILITADO

Para evitar que alguien no autorizado pueda acceder a las modalidades de programación y de venta libre, existe la posibilidad de programar un código secreto de acceso, formado por 3 cifras numéricas, que el usuario tendrá que crear en el teclado antes de entrar en dichas modalidades.

Utilizando las **teclas 4** y **5** es posible crear el código (desde 111 a 888 no pudiendo utilizar las cifras 0 y 9. Por ej.: 123 es posible, pero 109 no es posible). Cuando el código esté programado, la confirmación de ello se efectúa al salir de la programación de los datos varios a través de la **tecla 1**.

A partir de aquí, cuando se intente de entrar en modalidad de programación o free-vend, la máquina mostrará en el visor:

introduzca
codigo

Introduzca ahora el código programado utilizando el teclado de selecciones como si fuese un teclado numérico numerado del 1 al 8 a partir de arriba.

Si el código introducido es conforme con el programado, el distribuidor entra en la modalidad demandada, si no, el distribuidor sale de la modalidad de programación y se pone en espera. El distribuidor sale de la fábrica sin ningún código programado. Si no desea utilizar códigos de acceso, en programación busque el código anterior al 111, hecho que mostrará el mensaje

Codigo:
no habilitado

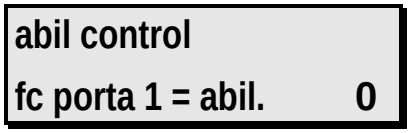
Apretando la **tecla 2** el visor mostrará:

Con esta sub-función establecemos el tipo de molido café.

0 = el molido se produce justo después de la apertura del dosificador preparando así la dosis del siguiente café;

1 = el molido se produce justo antes de la apertura del dosificador y de la infusión, con el fin de que el café molido no pierda cualidades.

Apretando de nuevo la **tecla 2** el visor mostrará:

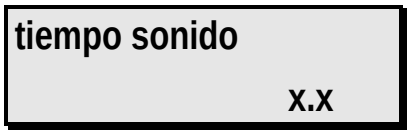


Ppulsando las **teclas 4** y **5** es posible modificar este valor. Este parámetro debe estar habilitado sólo en el momento que el master XM está cargado en los distribuidores XM **con mueble viejo**, **es decir sin interruptor seguridad puerta.** En este caso el parámetro debe estar programado a 1.

Apretando la **tecla 2** el visor mostrará:

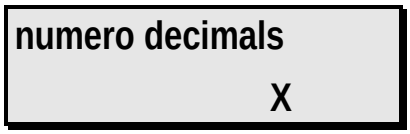
Apretando las **teclas 4** y **5** el tiempo de funcionamiento del aspirador que se desee al final de cada selección.

Apretando la **tecla 2** el visor mostrará:



Apretando las **teclas 4** y **5** se visualizara el valor de este parámetro que indica la duración de la señal acústica. (Descrita en segundos) al final del ciclo de erogación.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:



Este parámetro indica cuantas cifras decimales se necesitan tener en los precios. En los valores de las monedas utilizadas. Modificar con las **teclas 3** y **4** el número de la cifra decimal deseada.

Apretando de nuevo la **tecla 2** el visor mostrará:

Utilizando las **teclas 4** y **5** programar los diferentes idiomas disponibles en la memoria de la máquina.

Pulsando nuevamente la **tecla 2** el visor mostrará:

habil. snack
0=NO 1=SI X

Este parámetro permite habilitar la conexión con el distribuidor SNACK DAMIAN. Programar los valores en 1 para habilitare la conexión.

Apretando nuevamente la **tecla 2** el visor mostrará:

Primera instal.
0 = Primera 1

Utilizando las **teclas 4** y **5** es posible elegir esto parámetro = 0 para activar la Primera Instalación al conectar del distribuidor (Leer el párrafo "**Operaciones Preliminares**").

Los datos programados son confirmados a través de la **tecla 1**.

12.5.6 Programas diagnósticos

En modalidad de programación existe la posibilidad de efectuar cierto número de tests diagnósticos para comprobar la funcionalidad de algunos componentes del distribuidor.

En modalidad de programación pulse la **tecla 2** hasta visualisar el argumento:

DIAGNOSTICO

Apretando la **tecla 2** el visor mostrará:

VIS. TEMP.
0= habil. 1= no habil. X

Según el valor del parámetro, modificable con las **teclas 4** y **5**, se determina la visualización en tiempo real de las temperaturas internas del distribuidor. Sitúe el parámetro en 1 (normalmente es 0) para elegir la visualización de las temperaturas. Pulse la **tecla 1** y salga de la modalidad de programación para leer las temperaturas.

Apretar la **tecla 2** hasta visualizar el argumento:

TENSION
Volt: 25.2

Este parámetro indica el valor efectivo de la tensión de alimentación de los componentes a 24V. Este valor tiene que estar comprendido entre 24V y 28V, por el contrario la máquina dará una señal de avería.

Confirme el dato programado a través de la **tecla 1**.

12.5.8 Lectura de los datos de venta

Este párrafo se refiere a la lectura de los datos de venta. El distribuidor mantiene en la memoria varios contadores que permiten una lectura directa de los consumos y de los ingresos.

Una lectura inmediata de los datos de venta se efectúa simplemente pulsando el **pulsador** en la placa visor en el interior del distribuidor y apretando la **tecla 2**.

El visor mostrará el mensaje:

1=PROG
3=FREE

2=DATOS 4=LAV.
5=MANUT.

y todos los contadores.

En modo programación, proceda a la lectura de los parámetros pulsando la **tecla 1** hasta visualizar el argumento:

PROGRAMACION
DATOS DE VENTA

Todos los contadores excepto el de los ciclos totales pueden ponerse a cero. Para poner a cero un contador pulse la **tecla 4** mientras esté visualizado.

Pulsando en este punto **la tecla 2** aparecen en secuencia los siguientes contadores:

TOTAL SELECCION
XXXXXX

Este valor indica el número total de ciclos de venta efectuados por el distribuidor. El mismo valor como está descrito anteriormente. El valor no puede ponerse a cero.

PARCIAL
XXXXXX

Este valor indica el número parcial de ciclos de venta efectuados por el distribuidor a partir del último número de puesta en cero.

TOTAL
XXXXXXXX

Este valor indica el total de dinero ingresado a partir de la última puesta a cero.

PRUEBAS
XXXXXX

Este valor indica el número de bebidas en modo de prueba de selecciones (*free-vend:* véanse "Planteamientos de los precios de venta normales").

Para concluir, existen contadores parciales para cada tecla.

Pulsando consecutivamente la **tecla 2** aparecen los valores de

TOTAL SEL. X
XXXXXXX

Que indican el total de bebidas erogadas por cada tecla.

La lectura de los datos de venta puede ser ejecutada con facilidad también con la **llave Rhea FLASH** y el software **rheaction**. Para más información, dirigirse al Servicio Asistencia Clientes Rhea Vendors.

12.5.9 Programaciones particulares para sistemas estándar MDB/ICP

Los sistemas de estándar MDB/ICP son comúnmente utilizables en el distribuidor después de haber programado la función "TIPO" en el valor **MDB** (véase arriba). Dada la naturaleza de este tipo de sistemas, buena parte de la gestión del crédito se confía al distribuidor. Es necesario programar algunos parámetros para el correcto funcionamiento de los sistemas MDB/ICP. Proceder en modalidad de programación pulsando la tecla hasta visualizar:

PROGRAMACION
MDB

Apretando las **teclas 2** y **3** a elegir la función que se quiere modificar. Pulsando las **teclas 4** y **5** se modifica el valor de las funciones visualizadas. La primera función es:

EROGAC. MONEDAS
Teclas 4– 5 – 7 - 8

Hay algún monedero MDB que no dispone de las teclas para el vaciado manual de los tubos de monedas. Se pueden entonces vaciar en esta modalidad pulsando las **teclas 4**, **5**, **7** y **8**.

Apretando la **tecla 2** el visor mostrará:

MDB
SEL. OBLIGATO. x

Apretando las **teclas 4** y **5** para modificar el valor de las funciones visualizadas. Si viene programado el valor o es posible introducir un importe y luego pedir el cambio sin tener que seleccionar ningún servicio.

Si por lo contrario se programa el valor 1 el cliente esta obligado a seleccionar un servicio después de haber introducido el importe para recuperar el cambio.

Apretando la **tecla 2** el visor mostrará:

MDB
CREDIT MAX XXXXX

Apretando las **teclas 4** y **5** para modificar el valor de las funciones visualizadas. Este parámetro nos indica el valor máximo del crédito admitido por el distribuidor. Alcanzando el crédito máximo programado el distribuidor rechazara cualquier moneda. Dejar el parámetro a 0 si no se quiere activar.

Apretando la **tecla 2** hasta visualizar el argumento:

MDB
REST MAX X

Pulsando las **teclas 4** y **5** para modificar el valor de las funciones visualizadas. Este parámetro indica el cambio máximo que el monedero puede devolver (solo con monedero de cambio). Dejar el parámetro a 0 si no se quiere activar.

Pulsando la **tecla 2** el visor mostrará:

MDB
VEND. SING-MULT X

Pulsando las **teclas 4** y **5** para modificar el valor de las funciones visualizadas. El monedero MDB puede funcionar en multiventa, esto quiere decir que no devolverá el cambio al final del ciclo de manera automática. Para obtener el cambio el usuario tendrá que apretar el pulsador de devolución. Para activar el modo de venta única o de venta múltiple programar el valor 0 o 1 utilizando las **teclas 4** y **5**.

ATENCIÓN: para el sistema MDB de cambio y lector de tarjeta o llave de crédito se aconseja activar la modalidad multiventa así la transmisión del crédito a la tarjeta se efectuará pulsando el botón de devolución.

Pulsando la **tecla 2** el visor mostrará:

MDB
VALOR FICHA x

Pulsando las **teclas 4** y **5** para modificar el valor de la función ficha.

Apretando la **tecla 2** el visor mostrará:

MDB
MONEDA A 0=ACC

Hasta:

MDB
MONEDA P 0=ACC

Apretar los **pulsadores 4** y **5** para modificar el valor de la función visualizada. Asignar el valor 0 a cualquier moneda de A hasta P que se desee sea admitida por el monedero y valor 1 a las monedas que van a ser rechazadas. Estos parámetros están activos cuando en los tubos de cambio hay bastantes monedas para el cambio.

Volviendo a apretar la **tecla 2**, el visor muestra la función que se activa cuando los tubos del monedero no tiene bastantes monedas para dar cambio.

MDB
MONEDA A NO-RE x

Hasta:

MDB
MONEDA P NO-RE x

Pulsando las **teclas 4** y **5** para modificar el valor de la función visualizada asignar el valor 0 a cualquier moneda de A hasta P que se desee admitir por el monedero y el valor 1 a las monedas que queramos que no sean admitidas por el monedero.

Apretando la **tecla 2** el visor mostrará:

MDB
VALOR TUBO x

El valor de este parámetro indica el importe total del contenido en los tubos del monedero.

Al final de la programación apretar la tecla 1 para confirmar el dato programado.

12.5.10 Programación de las funciones basadas en el reloj interno

Algunos distribuidores poseen un reloj interior en condiciones de actualizar la hora incluso cuando no es alimentado. Algunas funciones del distribuidor se basan en el reloj interno.

Para modificar la programación del reloj, en modo programación pulse la **tecla 1** hasta visualizar el argumento

PROGRAMACION
RELOJ

Pulse las **teclas 2** y **3** para escoger la función que se desea modificar. Pulse las **teclas 4** y **5** para modificar el valor de la función visualizada.

Las primeras dos funciones son:

ON
XX.XX

OFF
XX.XX

Pulse las **teclas 4** y **5** es posible programar la hora de encendido y apagado del distribuidor (en el formato hh.mm). Cuando el distribuidor está apagado se desactiva sólo la aceptación de las monedas y de las selecciones. Además, como medida para la conservación de la energía, con el distribuidor apagado se baja a 70° la temperatura del agua en las calderas. Cuando uno de los dos valores está en 00.00 el distribuidor no se apaga nunca.

Apretando la **tecla 2** el visor mostrará:

LAVADO xx.xx

La función programa la hora para un ciclo diario de lavado automático. Se aconseja programar un lavado automático al inicio de la jornada. El lavado automático se efectúa introduciendo una dosis de agua equivalente más o menos a 100 ml en el grupo de café (si está presente) y en cada uno de los batidores. En las versiones **E** es posible hacer seguir al ciclo de lavado automático del grupo café la erogación de 1 ó 2 cafés para no generar problemas de gusto en la primera venta siguiente al lavado. Mirar el párrafo ”Modificación de los demás parámetros de funcionamiento (varios)” para mayor información de cómo programar esta función.

Pulsando la **tecla 2** el visor mostrará:

HORA HH.MM

DIA gg

MES mm

AÑO AA

Estas funciones sirven para ajustar respectivamente la hora actual (en el formato hh.mm), el mes y el día del mes corrientes (en el formato mm y dd) y el año corriente (en el formato aa).

Al final de la programación pulse la **tecla 1**.

12.6 Registro máquina apagada

El distribuidor registra los últimos 20 OFF producidos. Para visualizar apretar la **tecla 1** hasta que en el visor aparece:

REGISTRO MAQUINA APAGADA

Pulsando la **tecla 2** aparecen en el visor hora, día, mes y año corriente de los últimos 20 OFF.

n. 1 OFF NNN hh:mm gg-mm - aa

Para cancelar, visualizar cada registro y tener pulsada algunos segundos la **tecla 4**.

12.6.1 Pre-selección de los Decontadores de Productos

Para algunos modelos de distribuidores es posible programar el número de segundos que el motor debe trabajar para distribuir productos solubles antes de visualizar que el producto en el contenedor se ha terminado.

Para efectuar la operación escoger PROGRAMACIÓN, pulsar la **tecla 1** en el visor aparece:

```
PROGRAMACIÓN
PRODUCT QTY - - - - -
```

Pulsando la **tecla 2** aparece:

```
QTY PRODUCT 1
[-XX]          XX
```

Hasta

```
QTY PRODUCT 6
[-XX]          XX
```

Pulsando las **teclas 4** y **5** es posible programar el número de segundos que el motor debe trabajar. Para pasar esta función establecer estos parámetros desde **PRODUCTO QT 1** a **PRODUCTO QT 6** a 0.

Para activar esta función registrar por cada contenedor el número de segundos que el motor debe trabajar para distribuir 1 g de producto. Calcular después, con arreglo a la capacidad del contenedor, cuantos segundos el motor debe trabajar para terminar el producto y pre-plantear el valor relativo al contador.

PE: Si dentro del contenedor de café, correspondiente al motor 1, se cargan 1000 g de café y el motor café dispensa 1g de café en dos segundos, el contenedor se vaciará a los 2000 segundos de trabajo, luego programaremos **PRODUCTO QT. 1** = 2000.0.

Cada vez que se erogue este producto, el contador disminuye los segundos disponibles. Cuando el crédito de tiempo se agote, este producto es inhibido y el visor muestra:

```
seleccion
no disponible
```

Para confirmar los datos introducidos pulsar la **tecla 1** y después pulsar la **tecla** en el visor dentro del distribuidor. Cuando el visor muestra el mensaje de venta estándar pulsar consecutivamente la **tecla del visor** durante 8 segundos, hasta que en el visor aparece:

```
set product
OK
```

Para insertar los datos de venta, pulsar consecutivamente la **llave del visor** durante 8 segundos, hasta que aparece:

```
set product
OK
```

13 Programación de sistemas de pago

Proceda a la programación de los sistemas de pago siguiendo siempre las instrucciones suministradas por el fabricante. Esta aclara algunos puntos a título de información:

1. Apague el distribuidor.
2. Enganche el monedero en su soporte en la puerta.
3. Conecte a la placa del visor al cable de diálogo.
4. Ponga en marcha el distribuidor.

Compruebe con monedas si los valores visualizados por el distribuidor corresponden a los valores de las monedas introducidas, si no, léase “Programación Coin-set”

Salir de PROGRAMACION.

Ahora el distribuidor está listo para el uso con el monedero.

14 Operaciones de limpieza y carga

ATENCIÓN: El personal que acceda a la carga de los productos debe poseer la cartilla sanitaria en vigor y protecciones especificas. Controle además el cumplimiento de otras posibles NORMAS NACIONALES o locales.

ATENCIÓN: Dada la susceptibilidad a la excesiva temperatura y humedad de algunos productos alimenticios utilizables en el distribuidor, el aparato puede producir mal funcionamiento si opera a temperaturas superiores a 30°C con humedad relativa superior a 80%.

ATENCIÓN: El uso del interruptor de seguridad puede poner en marcha algunas partes del distribuidor.

ATENCIÓN: Use sólo productos alimenticios específicos para distribuidores automáticos.

Para garantizar un funcionamiento correcto del distribuidor, es necesario realizar las operaciones de limpieza periódicamente como se describen a continuación. Estas operaciones están basadas en las normas vigentes. Es necesario efectuar les operaciones de limpieza en un momento de inactividad del distribuidor.(Por ejemplo en el momento que el distribuidor esté fuera servicio por un tiempo limitado, como se describe en el párrafo "Fuera servicio" - Temporal")

ATENCIÒN: Es necesario efectuar las operaciones de limpieza cuando el distribuidor esté abierto y apagado. La carga de los productos debe realizarse después de las operaciones de limpieza.

ATENCIÓN: La correcta instalación del distribuidor está prevista en ambientes cerrados a temperatura entre 5°C y 30°C con humedad relativa no superior a 80%.

14.1 Limpieza diaria

El objeto de estas operaciones es prevenir el desarrollo de bacterias en las zonas en contacto con alimentos. Antes de cada operación, limpiarse las manos con atención. Para efectuar estas operaciones utilizar dos paños limpios; en caso de falta de agua potable, buscar un contenedor de agua potable.

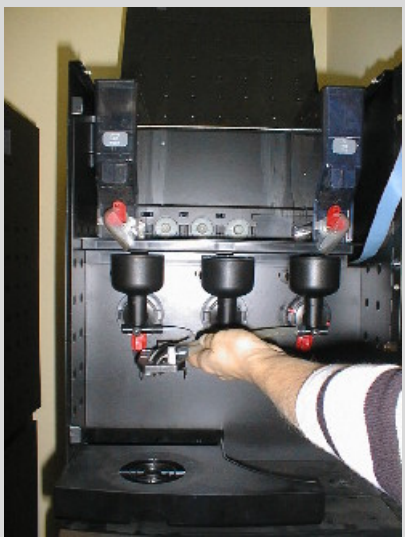
Proceder como se describe:

Asegurarse que el distribuidor esté apagado.

1) Con el paño limpio, limpiar los componentes visibles en el área de erogación de los productos.

2) Con especial atención desmontar y limpiar:

Bases de batidores, soportes de batidores y hélices:



Los tubos de silicona para salida productos.

Las salidas de producto de los contenedores y sus rampas.

Con los batidores desmontados, limpiar sus bases de soporte con un paño limpio.

Secar con atención los componentes con un paño limpio y volver a montar todos los componentes limpios.

ATENCIÓN: durante las operaciones de limpieza desenchufar el cable de alimentación para prevenir accidentes por estar en contacto con el agua.

14.2 Limpieza semanal

Es necesario hacer estas operaciones una vez por semana, además de la limpieza diaria.

Asegurarse de que el distribuidor es apagado.

Con un paño limpiar superficie donde están los contenedores de los productos y la base del distribuidor para retirar posible polvo caído durante la carga. Limpiar el exterior con atención particular en la zona de erogación.

14.3 Carga y rellenado de los productos.

Cuando sea necesario, efectuar la carga como se describe:

ATENCIÒN: La carga de los productos debe realizarse con el distribuidor apagado.

14.3.1 Relleno de los ingredientes.

Cuando sea necesario, efectuar el relleno de los contenedores.

ATENCIÓN: Es necesario efectuar las operaciones con el distribuidor apagado.

Comprobar qué ingrediente es necesario rellenar en le distribuidor.

ATENCIÓN: Use sólo productos alimenticios específicos para distribuidores automáticos.

Rellenar los contenedores con los ingredientes.

Usar una cantidad de producto suficiente para el espacio de dos rellenados, en cualquier caso no superar las cantidades de la tabla:

PRODUCTOS	**QT.**
Vasos	240
Paletinas	250
Café en grano (Versión **E**)	1.5 Kg.
Café soluble (pequeño)	0.5 Kg.
Leche (pequeño)	0.7 Kg.
Chocolate (pequeño)	1.5 Kg.
Chocolate	3.1 Kg.
Té (pequeño)	2.0 Kg.
Azúcar (pequeño)	2.0 Kg.

Prevenir el deterioro de los productos en exceso. Cargar solo el producto necesario.

15 Mantenimiento ordinario y preventivo

15.1 Mantenimiento mensual

15.1.1 Desinfección de los componentes en contacto con ingredientes.

ATENCIÓN: durante las operaciones de mantenimiento ordinario y preventivo el personal técnico puede tener contacto con algunas partes activas del distribuidor.

Las operaciones de mantenimiento incluyen la limpieza, el rellenado de los productos, la programación eléctrica, y otros más.

Durante estas operaciones es necesario que el personal en contacto con algunas partes del distribuidor tome precauciones.

Efectuar estas operaciones una vez al mes para asegurar la higiene del distribuidor. Leer estas operaciones en el párrafo "Limpieza y Desinfección de los componentes en contacto con ingredientes."

15.1.2 Ajuste del grado de molido

El tiempo de infusión para un café expreso de 50 ml debe ser de unos 20 segundos. Si a causa del desgaste de las muelas disminuyese el tiempo de infusión, actúe en el anillo de ajuste del molido girándolo de 1-3 muescas en el sentido indicado por el adhesivo cerca del molinillo con el fin de obtener un molido más fino y por consiguiente un tiempo de infusión adecuado.

15.1.3 Mantenimiento del grupo expreso

Cada mes de uso deben engrasarse siempre las siguientes piezas, utilizando grasa silicona para uso alimenticio.

Si el grupo ha erogado por lo menos 15.000 cafés desde la última revisión deben también sustituirse las juntas estancas de los filtros.

Para el lavado del grupo:

Desmontar las chapas de fijación superior.

Gire hacia arriba el soporte del filtro superior hasta llevar la red metálica hacia el externo, desmontarla y enjuagarla en agua caliente hasta la completa limpieza.

Gire el grupo en posición de expulsión de posos y desmonte la rampa de posos de café

Enjuague filtro y red en agua caliente hasta la completa limpieza. Sustituya también, si fuera necesario, la guarnición.

Vuelva a montar todas las piezas siguiendo un procedimiento inverso al desmontaje.

15.1.4 Limpieza y desinfección de los componentes en contacto con ingredientes.

Con el distribuidor encendido, asegúrese de que en el visor esté presente el mensaje:

rheavendors
XM

ponga vs.
el vaso

Abrir la puerta. Introducir la llave en el interruptor de seguridad, en el visor aparece:

1=PROGR
3=FREE

2=DATOS 4=LAV.
5=MANUT.

Apretar la **tecla 4**; el visor mostrará:

LAVADOS
SEL 1-2-3

Utlizar entonces las **teclas 1**, **2** y **3**. Erogue en total unos 3 l de agua utilizando cíclicamente las tres teclas. Esto sirve para eliminar posibles residuos de suciedad en la caldera. Apretar la tecla interna para terminar la operación.

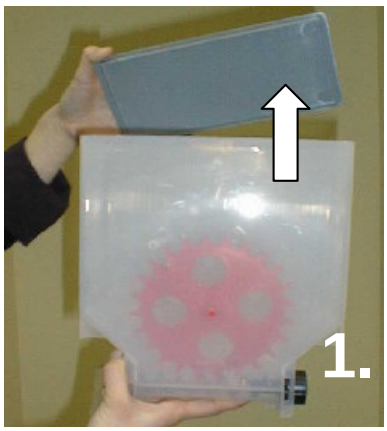
Apagar la máquina.

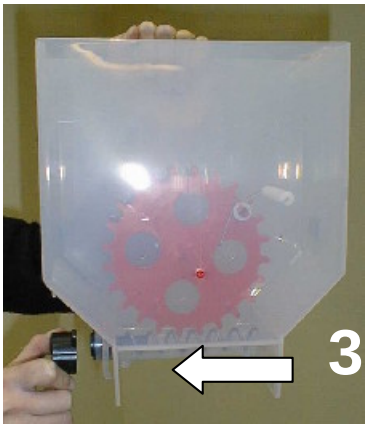
Lávese cuidadosamente las manos.

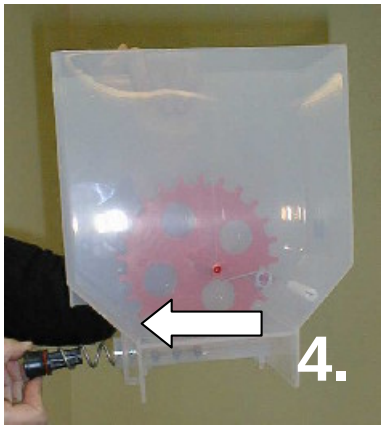
Prepare por separado, en un recipiente adecuado, una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro siguiendo las instrucciones adjuntas al producto.

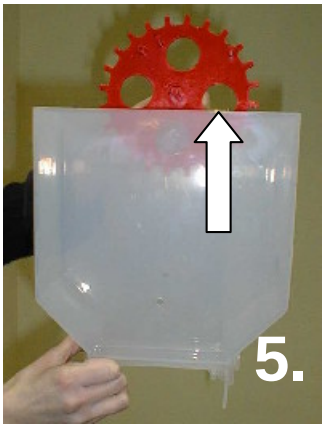
Levante la tapa superior. Extraiga todos los contenedores de productos del distribuidor.

Desmonte los contenedores de productos.

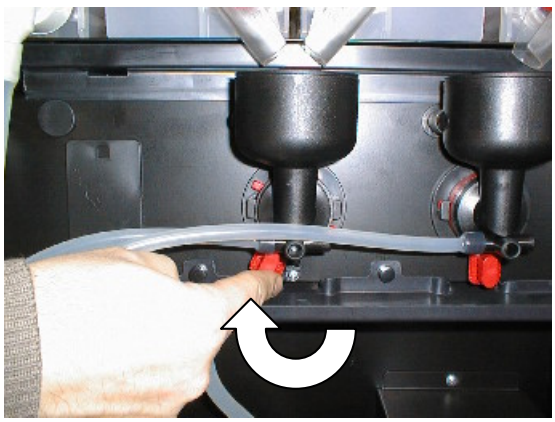


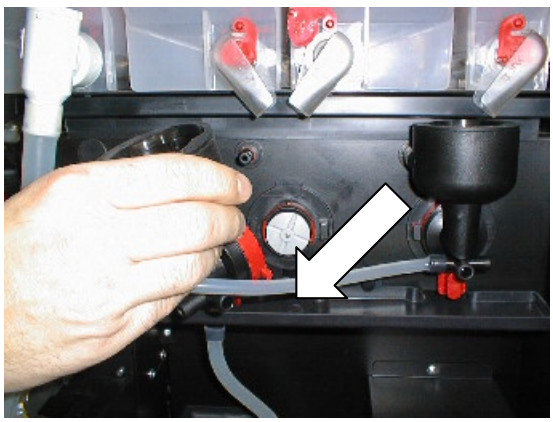




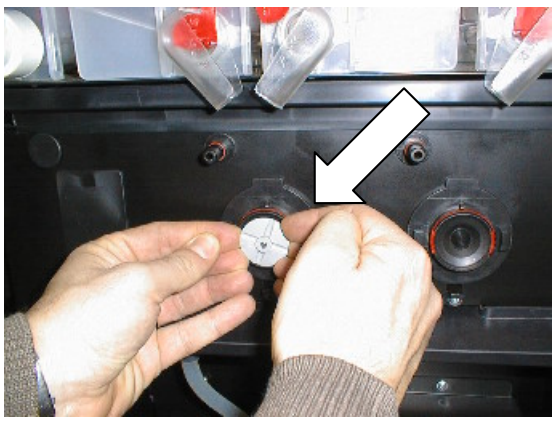


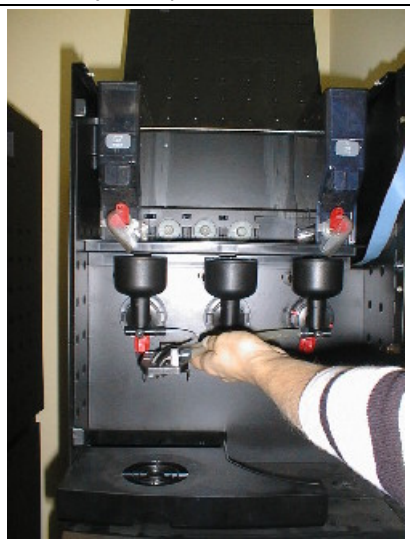
y sumerja todo en la solución preparada.





Saque las cazoletas de los batidores y sus hélices.





Extraiga los tubos de silicona de salida del producto y los soportes de los tubos de erogación del producto.

Sumerja todo en la solución.

Con un paño empapado en la solución limpie también las bases de los batidores que permanecen fijas al distribuidor.

ATENCIÓN: El tiempo necesario para una completa desinfección de las piezas sumergidas en la solución está indicado en el envase del producto.

Al final de la desinfección, recupere los contenedores y sus tapas, séquelos cuidadosamente (utilizando aire comprimido, un secador eléctrico o paños desinfectados) y vuelva a ensamblarlos en el distribuidor. Luego recupere las otras piezas desinfectadas y vuelva a montarlas siguiendo el procedimiento inverso al usado para el desmontaje.

Conecte la máquina y espere el mensaje:

RHEA VENDORS
XM

Efectúe cíclicamente los lavados de los batidores.

Pulsando el pulsador interno. El visor mostrará:

1=PROG
3=FREE

2=DATOS 4=LAV.
5=MANUT.

Apretar la **tecla 4**: el visor mostrará:

LAVADOS SEL 1-2-3

Erogue en total unos 2 l de agua utilizando cíclicamente las tres teclas. Esto sirve para eliminar posibles residuos de suciedad en la caldera.

Apretar el pulsador de la placa en el interior del distribuidor para terminar la operación.

15.1.5 Mantenimiento

Para un más esmerado mantenimiento del distribuidor existe un menú MANUTENIMIENTO hecho a propósito donde es posible programar alarmas especiales que informen que es necesario intervenir sobre el distribuidor.

Para entrar en este menú apretar la tecla sobre la placa visor en el interior del distribuidor. En el visor aparece:

1=PROG 3=FREE

2=DATOS 4=LAV. 5=MANUT.

Apretar la **tecla 5**. En el visor aparece:

PROGRAMACION MANUTENCION

Cambio del filtro agua

Pulsar la tecla **2**, en el visor aparece la primera opción de mantenimiento:

dec. filtro H2O

Utilizar las **teclas 4** y **5** para aumentar o reducir el número de le selecciones que el distribuidor debe distribuir antes de que en el visor aparezca el mensaje **el filtro agua debe ser reemplazado.**

Para programar el número de las bebidas que el distribuidor debe erogar, mantener la **tecla 8** apretada hasta que en el contador de izquierda aparezca el mismo valor programado a derecha.

Durante el funcionamiento del distribuidor, el contador de la derecha disminuye. Cuando faltan 5 selecciones para que el contador llegue a cero el distribuidor indica un primero aviso:

change water filter

Cuando el contador llega a 0 el distribuidor no eroga bebidas y en el visor aparece:

FUERA SERVICIO
Filtro agua

Después de haber reemplazado el filtro, para restablecer el distribuidor, pulse la **tecla de programación** sobre la placa del visor en el interior del distribuidor y después la **tecla 5**, entrar en el menú MANTENIMIENTO. Visualizar con la tecla **2** el parámetro:

dec. filtro H2O

Y programar de nuevo el número de selecciones pulsando la tecla 8.

Lavado grupo de café

Apretando la tecla 2 en el visor aparece la segunda opción de mantenimiento:

dec. grupo café

Utilizar las **teclas 4** y **5** para aumentar o reducir el número de las selecciones que el distribuidor debe distribuir antes que en el visor aparezca el mensaje que hace saber que el grupo café debe ser limpiado.

Para programar el número de las bebidas que el distribuidor debe distribuir, pulsar la **tecla 8** hasta visualizar en el contador de la izquierda el mismo valor programado a la derecha.

Durante el funcionamiento del distribuidor, el contador a la derecha disminuye. Cuando faltan 5 selecciones para que el contador llegue a cero, en el visor aparece un primer aviso:

make cleaning
brewer

Cuando el contador llega a 0 el distribuidor no eroga bebidas y en el visor aparece:

OUT OF SERVICE
cleaning brewer

Este mensaje hace saber que es necesaria una operación de limpieza del grupo.

Después de realizar las operaciones de limpieza, para restablecer el distribuidor, pulsando la **tecla** de la placa del visor en el interior del distribuidor y después la **tecla 5**, entrar en el menú MANTENIMIENTO. Visualizar con la tecla **2** el parámetro:

dec. gruppo caffè
[200] 200

Y planificar de nuevo el número de selecciones pulsando la **tecla 8**.

Vaciado cubo recogida posos café

Apretando la **tecla 2**, en el visor aparece la tercera opción de mantenimiento:

dec. fondi caffè

[200] 200

Utilizar las **teclas 4** y **5** para aumentar o reducir el número de le selecciones que el distribuidor debe distribuir antes que en el visor aparezca el mensaje de que es necesario vaciar el cubo de recogida de los posos del café.

Para programar el número de las bebidas que el distribuidor debe distribuir, mantener la **tecla 8** apretada hasta que en el contador de izquierda aparezca el mismo valor programado que a derecha.

Durante el funcionamiento del distribuidor, el contador de la derecha disminuye. Cuando faltan 5 selecciones para que el contador llegue a cero el distribuidor queda en advierte con un primer aviso:

remove coffee grounds

Cuando el contador llega a 0 el distribuidor no eroga más bebidas y en el visor aparece:

OUT OF SERVICE coffee grounds

Este mensaje hace saber que es necesario vaciar el depósito de recolección de posos de café.

Después de realizar las operaciones de vaciado y limpieza del depósito de recolección de posos de café, para restablecer el distribuidor, pulsando la **tecla** sobre la placa del visor en el interior del distribuidor y después la **tecla 5**, entrar en el menú MANTENIMIENTO. Visualizar con la **tecla 2** el parámetro:

dec. fondi caffè
[200] 200

Y programar de nuevo el número de selecciones teniendo pulsada la **tecla 8**.

Apretar le tecla **1** y salir del menú MANTENIMIENTO.

16 Salida de servicio

16.1 Temporal

Si prevé una inactividad prolongada del distribuidor, efectué previamente las siguientes operaciones:

Entrar en el modo programación (véase “Entrada y salida del modo de programación”):

Pulsando la **tecla 1**, llegue al mensaje de programación:

PROGRAMACION
TEMPERATURA

Pulsando la **tecla 2** aparece:

TEMPEATURA
caldera 85

Pulsando la **tecla 5**, programar la temperatura a 0.

Para confirmar el valor programado, apriete la **tecla 1**.

Extraiga el enchufe de alimentación eléctrica.

Descargue de los contenedores todos los productos de consumo.

Extraiga y lave en agua caliente todas las piezas en contacto con alimentos. Estas son las mismas descritas en la sección "Mantenimiento"

Versión AR - solamente para versiones con alimentación a red: Cierre el grifo externo de la red hídrica y desconecte el tubo de alimentación hídrica del distribuidor.

Vacíe todo el contenido de la caldera sacando el tapón del extremo del tubo de descarga. Vuelva a montar el tapón en el tubo.

Vacíe y limpie el contenedor de recolección de desechos líquidos.

Limpie con un paño húmedo todas las superficies internas y externas. Proteja el exterior del distribuidor con una lona o película plástica. Guárdelo en lugar protegido y a temperatura no inferior a 5°C.

16.2 Definitiva

Antes de proceder a la salida de servicio definitiva es necesario haber efectuado las operaciones de vaciado de los productos y del agua descritas en el párrafo anterior.

El distribuidor no está compuesto por materiales contaminantes, sin embargo, para su destrucción se aconseja desensamblar el aparato subdividiendo las diferentes partes en base al tipo de material de fabricación (plástico, metal, papel, etc.). En particular desmontar la placa electrónica CPU, la batería y destruirlas con seguridad. Confíe a empresas especializadas la eliminación de todas las piezas.

17 Otras advertencias para el operador

El distribuidor en su poder es seguro para una persona que sigua las instrucciones de carga y limpieza ordinaria indicadas en este manual. El operador no debe por ningún motivo acceder a las zonas del distribuidor cuyas protecciones estén bloqueadas por medios que requieran una herramienta para ser liberadas.

Algunas operaciones de mantenimiento (a efectuarse exclusivamente por parte de técnicos especializados) requieren la entrada en contacto con algunas protecciones de seguridad del distribuidor. La preparación técnica, la observación de los procedimientos de mantenimiento ilustrados en este manual y la debida prudencia en las zonas contramarcadas por indicaciones de peligro permiten en todo caso operar en modo seguro. Las etiquetas de señalización de peligro están aplicadas en protecciones fijas y siguen la simbología:

- Posibilidad de contacto con piezas en tensión.
- Posibilidad de contacto con superficies calientes.

18 Solución de problemas comunes

18.1 Problemas indicados por el distribuidor

Los problemas descritos en este párrafo son señalados por un mensaje de error en el visor del distribuidor.

SÍNTOMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
El visor muestra **"OFF 1": el distribuidor está fuera de servicio.**	Falta de vasos	Cargue los vasos en el distribuidor
	Vasos de material no adecuado	Véanse las especificaciones en el manual
El visor muestra **"OFF 2"**: **el distribuidor está fuera de servicio.**	Ausencia de diálogo serial entre la placa y el sistema de pago serial	Programe correctamente el sistema de pago.
	No hay conexión física con la placa de interfaz	Conecte correctamente el sistema de pago a la placa de dialogo
	El sistema de pago no está alimentado o es defectuoso	Asegúrese de que el sistema de pago sea funcional
	Moneda atascada	Retirar la moneda
El visor muestra **"OFF 3": el distribuidor está fuera de servicio.**	Los residuos líquidos en el cubo de recogida interno han alcanzado el nivel máximo	Vacíe el cubo
El visor muestra **"OFF 5": el distribuidor está fuera de servicio.**	Una o ambas memorias EAROM son defectuosas	Sustitúyalas
El visor muestra "**FALTA AGUA" el distribuidor está fuera de servicio.**	Falta de agua [versión con conexión a red - **versión AR**]	Espere el restablecimiento de la presión de red o abra el grifo externo de red en el exterior del distribuidor
	Ha saltado la seguridad en una válvula de entrada del agua [versión con conexión a red - **versión AR**]	Restablezca la seguridad en la válvula
	Falta de agua [versión con alimentación autónoma **– versión AA**]	Llene el tanque interno de agua
El visor muestra **"OFF 6 B": el distribuidor está fuera de servicio.**	El motor de la bomba de la caldera puede estar fuera de servicio	Verificar el motor de la bomba, su conexión o las sondas de nivel
La pantalla muestra **"OFF 7": el distribuidor no eroga bebidas a través del grupo de café.**	Contador volumétrico taponado	Desmontar y limpiar el contador volumétrico
	El tiempo de infusión del café es demasiado largo	Ajuste en modo apropiado el grado de molido actuando en la regulación apropiada del

		molinillo
		Programe apropiadamente la cantidad de café molido
La pantalla muestra "**OFF 8**": el distribuidor no eroga bebidas a través del grupo de café	El grupo de café no regresa a la posición de reposo.	Controle microswitch posición grupo café y verificar la correcta alimentación motor grupo café.
		Extraiga el grupo, límpielo y engráselo.
La pantalla muestra **"OFF 8A": el distribuidor no eroga bebidas a través del grupo de café**	El grupo de café no regresa a la posición de reposo.	Controle el grupo café y microswitch presencia grupo
La pantalla muestra **"OFF 8B": el distribuidor no eroga bebidas a través del grupo de café**	Tubo entrada agua grupo café no esta colocado correctamente	Controle el tubo de entrada de agua al grupo café y microswitch
El visor muestra **"OFF 9": el distribuidor no eroga bebidas a través del grupo de café**	Después del tiempo límite (programado) no se ha alcanzado la dosis suficiente de café molido en el dosificador	Programe temporalmente aumentando el valor, el valor de la función "TIEMPO MOLIDO" del capítulo "VARIOS" en el modo de programación.
	Las muelas del molinillo están desgastadas	Sustitúyalas.
El visor muestra **"OFF 10": el distribuidor está fuera de servicio.**	Falta de datos de memoria.	Entre en modo de programación, restablezca los parámetros de todas las funciones para que muestren valores plausibles (cargue provisionalmente los datos estándares) y luego salga del modo de programación. Si es necesario, sustituya las EAROM
El visor muestra **"OFF 12": el distribuidor está fuera de servicio.**	El motor de selección de los tubos está fuera de servicio	Controlar motor y cableado
El visor muestra **"OFF 13": el distribuidor está fuera de servicio.**	El movimiento de vasos no está en posición correcta	Extraiga los vasos bloqueados en el movimiento
El visor muestra **"OFF 14": el distribuidor está fuera de servicio.**	Se han erogado demasiadas bebidas sin restablecerse el nivel de la centralita de recarga de la caldera de solubles	Controle la funcionalidad de las sondas de nivel en la caldera
El visor muestra **"OFF 15": el distribuidor está fuera de servicio**	La columna central del cargador de vasos no puede girar	Extraiga los vasos bloqueados entre la columna y la pared del cargador.

El visor muestra **"OFF 16": el distribuidor está fuera de servicio.**	La tecla interna en se a trabado	Controle y si es necesario, sustituya el tecla
El visor muestra **"OFF 17": el distribuidor está fuera de servicio.**	El teclado de selecciones para las teclas de 1 a 10 tiene por lo menos una tecla bloqueada	Controle y eventualmente sustituya la tecla o el cableado correspondiente.
El visor muestra **"OFF 23": el distribuidor está fuera de servicio.**	(***Solo para Versiones FBT***) El grupo de té en rama no regresa a la posición de reposo.	Extraiga el grupo, límpielo y engráselo.
El visor muestra **"OFF 24V A": el distribuidor está fuera de servicio.**	Placa electrónica defectuosa	Verificar el diodo Zener TL 431 en la placa electrónica y si es necesario cambiar la placa
El visor muestra **"OFF 24V B": el distribuidor está fuera de servicio.**	El fusible de 5A en la placa ha saltado	Cambiar el fusible
	El transformador no da suficiente tensión	Cambiar el transformador
	Placa electrónica defectuosa	Cambiar la placa
El visor muestra "**OFF 25": el distribuidor está fuera de servicio**	Se ha estropeado el motor de caída de vasos.	Comprobar el micro-switch que controla el final del ciclo de vasos y verificar que al motor de caída de vasos llegue la alimentación correcta
El visor muestra **"OFF 31 A": el distribuidor está fuera de servicio.**	Error en el control de temperatura de la caldera (temperatura demasiado alta)	Busque un corto-circuito en el circuito de alimentación de la resistencia (placa, cableado, ...)
El visor muestra **"OFF 31 B": el distribuidor está fuera de servicio.**	Error en el control de temperatura para la caldera (temperatura demasiado baja)	Uno de los dos termostatos de seguridad de la caldera ha saltado. Sustitúyalo.
		La resistencia se ha interrumpido. Sustitúyala.
		El cableado a la resistencia esta interrumpido.
El visor muestra **"OFF 31 C": el distribuidor está fuera de servicio.**	La sonda de temperatura tiene problemas de lectura	Cambie la sonda de temperatura o compruebe el cableado
El visor muestra **"PLEASE LOAD THE MASTER PROGRAM"**	No esta cargado ningún programa master	Cargar el programa master correcto con la llave flash.

18.2 Problemas varios

Los problemas descritos en este párrafo no son mostrados por ningún mensaje en el visor del distribuidor.

SÍNTOMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
El distribuidor no se enciende (ninguna de sus piezas está alimentada)	Ausencia de tensión de red	Espere el restablecimiento de la tensión de red
	Una de las calderas ha llegado a la ebullición	Restablezca el interruptor térmico de seguridad correspondiente a la caldera que presenta la anomalía. Inspeccione la funcionalidad y el cableado de la sonda de inmersión o de la resistencia en la caldera y, si es necesario, sustitúyalas.
	Un fusible general (230 V) está interrumpido	Sustitúyalo.
	El interruptor de seguridad de la puerta es defectuoso	Sustitúyalo.
El distribuidor no se enciende (algunas de sus piezas están alimentadas, pero el visor está apagado)	El fusible en la placa CPU (8,5 V) está interrumpido	Sustitúyalo.
	El visor está mal conectado con la placa CPU	Controle la conexión correcta.
El distribuidor está encendido, comienza la selección normalmente, pero no eroga ni agua ni producto	Uno de los dos fusibles de potencia (24 V) en el soporte transformador está interrumpido	Sustitúyalo.
El distribuidor está encendido, efectúa la selección normalmente, eroga agua pero no producto	Uno o varios contenedores de producto no están correctamente alojados en su asiento	Enganche correctamente los contenedores de producto.